DAS ELEKTRISCHE KOCHEN

873 Rezepte für die Elektro-Küche

Sehr verehrte Hausfrau!

Auch Sie werden mit uns darin übereinstimmen, daß das

elektrische Kochen, Braten und Backen

außerordentliche Vorteile in Ihren Haushalt gebracht hat. Wir haben uns als elektrotechnische Firma von Rang schon frühzeitig damit befaßt, wirklich gute und zweckdienliche Elektroherde herzustellen. Mit unseren neuesten Erzeugnissen wie der Regla-Blitzkochplatte, dem Backofenthermostaten, dessen Vorzüge noch durch einen Vorwähler für die Einstellung unterschiedlicher Ober- oder Unterhitze erweitert wurden, stehen wir an der Spitze des heutigen Standes der Haushalttechnik.

Wir sind glücklich, die verantwortungsvolle Tätigkeit der Hausfrau mit unseren modern ausgestatteten Geräten wesentlich erleichtern zu können. Zum Gelingen der Gerichte bedarf es jedoch nach wie vor der Kochkunst der Hausfrau selbst. Im vorliegenden Kochbuch, das wir Ihnen hiermit überreichen, ist die Erfahrung vieler Jahre ausgeübter Kochkunst niedergelegt. Vielleicht gibt Ihnen dieses Buch daher noch manche Anregung. Sollte Ihnen mit seiner Hilfe ein Gericht besonders gut geraten, freut sich mit Ihnen

DAS ELEKTRISCHE KOCHEN

Alle Rechte, insbesondere das der Übersetzung in fremde Sprachen, vorbehalten. Printed in Germany. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Herausgebers statthaft.
Copyright 1939 by Berliner Kraft- und Licht (Bewag) - Aktiengesellschaft, Berlin W 35

DAS ELEKTRISCHE KOCHEN

HERAUSGEGEBEN VON DER

BERLINER KRAFT- UND LICHT (BEWAG)-AKTIENGESELLSCHAFT

BEARBEITET VON

ELISABETH MEYER-HAAGEN

12. ÜBERARBEITETE AUFLAGE

461. BIS 485. TAUSEND

WERBESONDERDRUCK DER ELEKTRIZITÄTSWERKE

1955

ALFRED H. LINDE VERLAG · BERLIN-HALENSEE

Inhaltsübersicht

	Seite
Vorwort	5
Vor Gebrauch des Kochbuches zu lesen!	7
Aufbau und Bedienung der Kochplatten	7
Brat- und Backofen mit Stufenschaltung	9
Brat- und Backofen mit Temperaturregler	10
10 Gebote für den Elektroherd	16
Suppen	17
Suppeneinlagen	31
Saucen	34
Vorspeisen	41
Klöße, Knödel	44
Quellgerichte	50
Gemüse	55
Rohkost	67
Salate	68
Kartoffeln als Beilage	77
Eintopfgerichte	82
Fische	91
Pfannengerichte	101
Eierspeisen	111
Schmorgerichte	114
Fleisch in verschiedenen Saucen	120
Braten	123
Wildbraten	131
Geflügel	134
Puddinge	139
Aufläufe	147
Kalte Süßspeisen	168
Kompott	179
Backwerk	182-282
Hefeteig	189
Brot und Brötchen	203
Rührteig	210
Biskuitteig	216
Mürbeteig	219
Blätterteig	221
Strudelteig	224
Honig- und Sirupteig	226
Brandteig	231
Gekochte Kuchen	232
Fettgebäck	234
Kleingebäck	237
Torten	257
Tortenfüllungen	273
Guß für Torten, Kuchen und Kleingebäck	276
Waffeln	278
Einmachen	283
Kochen ohne Aufsicht	292
Der Kühlschrank	293
Tisch- und Küchengeräte	300

Vorwort zur zwölften Auflage

Der Elektroherd ist heute aus der modernen Küche nicht mehr fortzudenken. Im Laufe der letzten Jahre wurde er technisch ständig verbessert und erreichte eine Vollkommenheit, die es ermöglicht, der Hausfrau viele Arbeiten wesentlich zu erleichtern. Auch in seinem Äußeren wurde er zu einer Formenschönheit entwickelt, daß er für jede moderne Küche eine Zierde ist.

Das Elektrokochbuch, kurz „das blaue Kochbuch" genannt, hat sich diesen Verbesserungen Schritt um Schritt angepaßt und ist dem Elektroherd als unentbehrlicher Begleiter auf seinem Wege der technischen Entwicklung gefolgt.

Die vorliegende 12. Auflage erfuhr eine völlige Neubearbeitung, um sie dem heutigen Stand der Technik anzupassen. So wurde die Handhabung der Hochleistungskochplatte (Blitzkochplatte) mit Wärmeregler ebenso gründlich erläutert wie die Benutzung der Kochplatte mit 7-Stufenschalter. Die wichtigste Verbesserung jedoch sind die Angaben der Schaltung für den Brat- und Backofen mit Temperaturregler. Dieser Temperaturregler ist ein bedeutender Fortschritt. Um der Hausfrau die Gewöhnung an diese technische Neuerung leicht zu machen, sind in der 12. Auflage die Schaltangaben für den stufengeregelten und für den temperaturgeregelten Backofen bei allen in Frage kommenden Rezepten nebeneinander aufgeführt. Dadurch ist die umfassende Verwendbarkeit des blauen Kochbuches für jede Art von Elektroherd gewährleistet.

Eine weitere notwendige Ergänzung hat das Kochbuch durch ein besonderes Kapitel erfahren, das der Anwendung von elektrischen Tisch- und Küchengeräten bei der Bereitung von Speisen und Getränken gewidmet ist. Neben dem Elektro-Kühlschrank, der schon immer eingehend behandelt wurde, erfährt die Hausfrau nun auch alles Wissenswerte über einschlägige Kleingeräte vom Brotröster bis zum Grill und von der Kaffeemühle bis zur Küchenmaschine. Dadurch erhält sie manche Anregung, ihre Elektroküche zu vervollständigen und sich die Küchenarbeiten zu erleichtern.

Und das ist ja gerade die Stärke der Elektroküche mit all ihren großartigen Erfindungen. Sie hat es sich zum lohnenden Ziel gesetzt, der Hausfrau so viel wie möglich an mühsamer Haus- und Küchenarbeit abzunehmen, damit ihre Kräfte geschont werden und sie wieder Zeit für sich gewinnt, für ihr Privatleben und für ihren Familienkreis.

Berlin, im November 1954.

Vor Gebrauch des Kochbuches zu lesen!

Bei Beachtung aller Vorschriften und der genauen Mengenangaben muß jedes Gericht geraten. Die kleine Mühe des Abwiegens und der besonders angedeuteten Vorbereitungen darf man nicht scheuen, denn sie ist die Vorbedingung für ein gutes Gelingen. Beim Arbeiten nach Gutdünken wird häufig mehr Zeit, ein Mehr an Zutaten und dadurch auch mehr Geld benötigt. Obendrein ergibt sich leicht ein Mißerfolg, der dann entmutigt. Da man beim elektrischen Kochen die Speisen nicht durch Zusatz von viel Wasser auslaugt, sondern durch das Dünsten und Kochen mit wenig Wasser den Eigengeschmack der Nahrungsmittel und ihre Nährsalze erhält, kann man auf scharfe Gewürze verzichten, die man bei der früheren Kochweise zur Geschmacksverbesserung nötig hatte. Sehr zu empfehlen ist jedoch die Beigabe einheimischer Kräuter, frisch und getrocknet, je nach der Jahreszeit. Sie tragen zum Wohlgeschmack bei und sind gesund.

Die Mengenangaben von Fett und Eiern haben eine Einschränkung erfahren, weil sie in dem Maße, wie wir sie in den älteren Kochbüchern angegeben finden, unserem Körper nicht zuträglich sind.
Um das Zubereiten der Gerichte zu erleichtern, sind die Rezepte so angegeben, daß die Zutaten in der Reihenfolge aufgeführt werden, wie sie zur Verwendung kommen. Die punktierten Linien zwischen den einzelnen Angaben bedeuten, daß jedes Mal ein Arbeitsvorgang abschließt.
Auf Grund der gesammelten Erfahrungen sind besonders wichtige Punkte ausdrücklich am Schluß des Rezeptes unter der Überschrift „Was ist zu beachten?“ hervorgehoben.
Die Rezepte sind, wenn nicht anders vermerkt, für 4 Personen berechnet.
Die Gewichte werden in Gramm und Kilogramm angegeben.
Vor der Zubereitung eines Gerichtes oder Kuchens lese man die Einführung des betreffenden Abschnitts.

Aufbau und Bedienung der Kochplatten

Die Haushalt-Herde sind mit 2, 3 oder 4 Kochplatten bestückt, von denen jede durch einen Schalter regelbar ist. Man unterscheidet der Bauart nach zwei Plattenausführungen, nämlich die Vollkochplatte und die Ringkochplatte, auch Heizring oder Muldenplatte genannt, da sie in der Mitte eine Vertiefung hat, die nicht beheizt wird, sondern nur der äußere Ring. Sie ist masseärmer als die glatte Vollkochplatte und heizt sich daher schneller auf, speichert aber nicht so viel Wärme wie die andere. Die Kochplatten werden in 3 Größen geliefert, mit 14.5, 18.0 oder 22.0 cm Durchmesser. Sie können als Steckerstiftplatten zur leichten Auswechslung oder als fest eingebaute Kochplatten ausgeführt sein. Bei den fest eingebauten Kochplatten mit Überfallrand ist das Reinigen des Herdes sehr einfach.

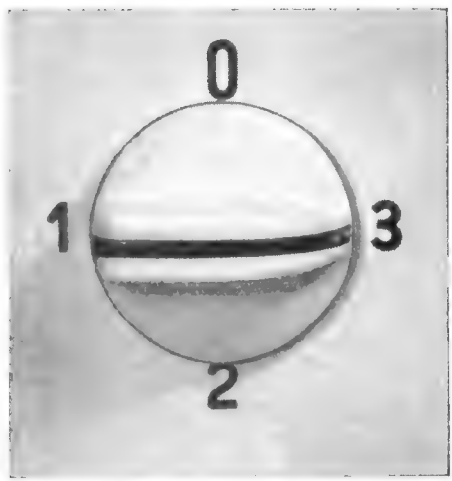


Abb. 1: Ein 4-Stufenschalter.
Die Stufen 3, 2, 1 entsprechen starker, mittlerer und schwacher Hitze, 0 bedeutet ohne Strom.

Abb. 2: Ein 7-Stufenschalter.
Bei den Stufen 3, 2, 1 sind jeweils zwei verschiedene Einstellungen möglich.

Zur Einstellung der gewünschten Wärmeentwicklung auf den Kochplatten werden Stufenschalter oder Reglerschalter verwendet. Man betätigt sie entweder durch Drehen eines Knebels auf die gewünschte Heizstufe, die auf der Schalterleiste des Herdes angebracht ist (Abb. 1), oder indem man die Schalterblende dreht, auf der die Heizstufen aufgezeichnet sind (Abb. 2). Man stellt sie so weit, bis die gewählte Stufe oben erscheint. Beide lassen sich sowohl rechts als auch links herumdrehen.
Die Stufenschalter weisen 4 oder 7 Einstellungen auf. Beim 4-Stufenschalter finden wir die Angaben 3, 2, 1 und 0. Sie entsprechen starker, mittlerer, schwacher Hitze und der ausgeschalteten Platte. Die höchste Zahl gibt auch die höchste Hitze an.
Der 7-Stufenschalter unterscheidet sich vom 4-Stufenschalter dadurch, daß jede der drei Einschaltstellungen nochmals unterteilt ist. Man kann daher z. B. bei Stufe 3 außer der höchsten Leistung auch eine etwas niedere wählen, ebenso bei Stufe 2 und 1. Damit erreicht man eine noch feinere Anpassung der Wärme an die jeweilige Menge des Kochgutes. Die Stufe 0 bedeutet, wie beim 4-Stufenschalter, daß die Kochplatte ausgeschaltet ist, es fließt kein Strom. Der Reglerschalter (Abb. 3) läßt sich nur in einer Richtung betätigen. Er zeigt auch die Einteilung in drei Wärmebereiche, aber von der Stufe 2 an kann man stufenlos bis auf einen ganz niederen Strich stellen, auf dem sich Speisen warmhalten lassen.
Die Leistung eines Elektrogerätes mißt man in Watt (W); 1000 Watt sind ein Kilowatt (1 kW). Den Stromverbrauch, der sich nach der Leistung und der Dauer der Benutzung richtet, mißt man in Wattstunden (Wh); 1000 Wattstunden sind eine Kilowattstunde (1 kWh).
Die höchste Leistung, die bei Stufe 3 eingeschaltet wird, ist je nach Größe der Kochplatte verschieden. In der Regel beträgt sie für die kleine Kochplatte mit 14.5 cm Durchmesser 1000 Watt, für die mittlere von 18.0 cm Durchmesser 1200 oder 1500 Watt, für die große von 22.0 cm Durchmesser 1800 oder 2000 Watt. Schaltet man Stufe 2 oder 1 ein, so ist die Leistung entsprechend geringer. Sie beträgt auf Stufe 1 nur den fünften oder sechsten Teil der vollen Leistung, beim 7-Stufenschalter sogar noch weniger.

Daneben gibt es neuerdings Hochleistungs- sogenannte Blitzkochplatten, deren Leistung noch über die erwähnte Stromaufnahme hinausgeht. Im allgemeinen genügt für den Herd eine Platte dieser Art, man wählt dazu meist die mittlere Größe. Ihre Leistung beträgt 2000 Watt und darüber. Der Schalter oder auch die stärkste Einstellung dieser Platte ist rot oder gelb gekennzeichnet, damit man sofort weiß, daß eine besondere Leistung geschaltet wird.

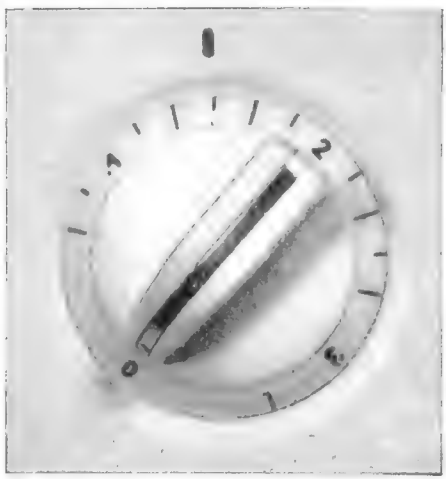


Abb. 3: Ein Reglerschalter für die Kochplatte.
Im Bereich der Stufen 2 und 1 kann jeder beliebige Zwischenwert eingestellt werden.

Man benötigt diese starke Hitze aber nur für das Kochen von Wasser, für Kurzbratgerichte und für ein eiliges Ankochen, was jedoch zu überwachen ist. Die anderen Speisen bereitet man günstiger auf der nächst niederen Einstellung, da sehr starke Wärme für viele Gerichte nicht von Vorteil ist. Damit bei dieser hohen Stromaufnahme keine Schädigung an Kochgut und Kochplatte auftritt, schaltet sich entweder nach einer bestimmten Zeit automatisch die nächst niedere Leistung ein oder ein Temperaturregler unterbricht bei Erreichen zu hoher Hitze den Strom, der erst wieder zum Fließen kommt, wenn die Temperatur absinkt. Dadurch kann weder bei Leerlauf noch bei schlechtem Topfmaterial eine Überhitzung der Kochplatte auftreten.

Man benötigt bei den Kochplatten:

Starke Hitze = Schaltung 3
zum schnellen Aufheizen, Ankochen und Anbraten;

Mittelhitze = Schaltung 2
zum Weiterbraten in der Pfanne, aber auch zum Dünsten und Ankochen solcher Gerichte, die mit milder Wärme besser geraten, wie z. B. Fisch und abgeschlagene Cremespeisen oder auch zum Fortkochen großer Mengen;

Schwache Hitze = Schaltung 1
zum Fortkochen und Garkochen;

Speicherwärme = Schaltung 0
zum Nachquellen und völligen Garwerden.

Brat- und Backofen mit Stufenschaltung

Der Brat- und Backofen besteht aus einer emaillierten Muffel, die zum Einsetzen des Brat- und Backgutes seitlich angebrachte Schienen hat, auf denen man Backblech, Fettpfanne oder Rost in der gewünschten Höhe einschieben kann.
Er wird ebenfalls durch Schalter betätigt, und zwar findet man bei Vollherden zwei gekennzeichnete Schalter, einen für die Ober- und einen für die Unterhitze. Sie weisen wie bei der Kochplatte die Stufen 3, 2, 1 und 0 auf. Die Heizleistung des Bratofens ist gleichmäßig auf Ober- und Unterhitze verteilt.
Die Schaltstellung der Oberhitze steht im Kochbuch stets an erster Stelle und wird am besten auch bei mündlicher Angabe zuerst genannt, damit keine Verwechslung möglich ist.
Die Schaltstellungen werden der Einfachheit halber folgendermaßen abgekürzt:

Oberhitze 3 und Unterhitze 3 = 3/3

Oberhitze 1 und Unterhitze 3 = 1/3

Oberhitze 0 und Unterhitze 0 = 0/0

Die folgenden Angaben geben einen Überblick, zu welchem Zweck die einzelnen Einstellungen erforderlich sind:

Stärkste Hitze = Schaltung 3/3
zum schnellen Aufheizen, Braten und Backen;

Gute Mittelhitze = Schaltung 2/3 oder 3/2
zum Backen von Torten, Hefegebäck, Rührkuchen in Kranzform und zum Weiterbraten;

Schwache Mittelhitze = Schaltung 1/3 oder 2/2
für leichte Rührkuchen in hoher Form und Honigkuchen;

Schwache Hitze = Schaltung 1/2 oder 0/3
für Sandkuchen und Eiweißgebäck;

Sehr schwache Hitze = Schaltung 1/1 oder 0/1
zum Trocknen von Gebäck, Obst und Gemüse;

Speicherwärme = Schaltung 0/0
zum völligen Ausbacken und Nachbräunen.

Brat- und Backofen mit Temperaturregler

Neben den Brat- und Backöfen mit Stufenschaltung sind Elektroherde auf dem Markt, deren Öfen mit Temperaturreglern, sogenannten Thermostaten, ausgerüstet wurden.

Durch den Regler wird die Temperatur im Back- und Bratofenraum automatisch gesteuert. Die Inbetriebsetzung dieses Ofens erfolgt durch Einstellung des Reglerschalters. Im Gegensatz zu den üblichen Regulierschaltern kann der Temperaturregler nur in einer Richtung ein- oder höher- und in der Gegenrichtung niedriger- oder ausgeschaltet werden. Zur Einstellung der gewünschten Hitzestufe des Ofens ist am Reglerschalter eine Einteilung von 0 bis 300° Celsius angebracht.

Nach dem Einschalten des Reglers fließt die volle Strommenge der Beheizung bis zu dem Augenblick, da die eingestellte Temperatur erreicht ist. Automatisch schaltet sich der Ofen dann aus. Ein Signallämpchen zeigt diese Temperatur durch sein Erlöschen an. Erst wenn die Temperatur im Ofen absinkt, schaltet der Regler den Strom von neuem ein, und das Lämpchen leuchtet wieder auf. Während eines Brat- oder Backvorgangs geht das Ein- und Ausschalten wiederholt vor sich. Auf diese Weise hält der Regler den Ofenraum gleichbleibend auf der gewünschten Temperatur, so daß er niemals überhitzt werden kann.

Abb. 4: Ein Reglerschalter für den Backofen. Er ist auf 180° eingestellt. Darunter die Signallampe, die aufleuchtet, wenn Strom fließt.

Vom erstmaligen Ausgehen des Lämpchens an ist der Ofen stets betriebsbereit. Nun kann das Einsetzen erfolgen, unabhängig davon, ob das Lämpchen inzwischen noch öfter aufleuchtet oder erlischt, falls man mit den Vorbereitungen noch nicht ganz fertig ist. Entgegen der Arbeitsweise bei Backöfen mit Stufenschaltung wird hier manches Backwerk tiefer eingesetzt. Außer den üblichen drei Einschiebeleisten findet man daher entweder einen Rost mit Wölbung oder einen Rost mit Füßchen vor, mit deren Hilfe man zwischen der unteren Schiene und dem Boden noch eine tiefere Einschiebemöglichkeit erreicht, die für Torten und Kuchen in der Form günstig ist.

Auch beim Backofen mit Temperaturregler wird die Speicherwärme nach Ausschalten des Reglers noch ausgenutzt.

Die Bedienung des Brat- und Backofens mit Temperaturregler ist somit einfacher als die des stufengeregelten Ofens, weil nur e i n Schalter zu betätigen ist. Trotzdem erfordert der Übergang zum temperaturgeregelten Ofen eine gewisse Umstellung für diejenigen Hausfrauen, die gewohnt sind, mit einem stufengeregelten Brat- und Backofen zu arbeiten. Die wichtigsten Änderungen der Arbeitsweise seien daher nochmals betont:

Das Einsetzen des Brat- und Backgutes erfolgt nicht in den kalten, sondern in den warmen Ofen. Die notwendige Temperatur ist erreicht, wenn das Signallämpchen erlischt.

Manches Backwerk muß tiefer eingesetzt werden, als es beim stufengeregelten Backofen der Fall war. Für diesen Zweck steht ein besonderer Rost zur Verfügung.

Wenn die Hausfrau diese Grundregeln beachtet und sich im übrigen genau nach den Angaben bei den einzelnen Rezepten richtet, wird sie sehr schnell mit ihrem neuen temperaturgeregelten Brat- und Backofen vertraut sein.

Erforderliche Hitze im temperaturgeregelten Brat- und Backofen

Gebäck und Braten erfordern je nach ihrer Art und Beschaffenheit verschiedene Wärmezufuhr. Die Back- und Brathitze läßt sich nach ihrem Verwendungszweck in schwache, mittlere, starke und stärkste Hitze einteilen. In diesem Kochbuch ist unter jedem Back- und Bratrezept neben der Schaltungsangabe für den stufengeregelten Ofen auch die Temperaturangabe für den temperaturgeregelten Ofen aufgeführt, dazu jeweils die ungefähre Back- und Bratzeit. Die nebenstehende Übersicht erläutert außerdem, welche Temperaturen der jeweiligen Back- und Brathitze entsprechen. Dadurch soll es der Hausfrau ermöglicht werden, selber die richtige Temperatureinstellung auch für solche Rezepte zu finden, die in diesem Kochbuch nicht enthalten sind.

100-150	Grad	Trocknen von Gebäck
150-175	„	schwache Backhitze
175-190	„	mittlere Backhitze
190-210	„	starke Backhitze od. schwache Brathitze
210-225	„	stärkste Backhitze od. mittlere Brathitze
225-250	„	Überbräunen od. starke Brathitze
250-300	„	Überkrusten od. stärkste Brathitze

Mundartliche Bezeichnung der Lebensmittel

In den Fleischrezepten wird im allgemeinen das Fleischstück nicht näher gekennzeichnet. Je nachdem, ob es sich um ein Koch-, Schmor- oder Bratgericht handelt, bleibt es dann der Hausfrau überlassen, das dafür geeignete Fleischstück selbst zu bestimmen. Zur Erleichterung der Auswahl folgt eine Zusammenstellung der für die einzelnen Zubereitungen besonders geeigneten Stücke, geordnet nach den in Frage kommenden Fleischarten. Da die Benennungen in den verschiedenen Gegenden des deutschen Sprachgebietes voneinander abweichen, sind gleichzeitig neben den im Buch benutzten Bezeichnungen auch die gebräuchlichsten anderen Namen darunter aufgeführt. Wo es zur Klarstellung notwendig erschien, sind noch Erläuterungen in Klammern beigefügt. Der Vollständigkeit wegen wurde dieses „Wörterverzeichnis" auch auf die Namen verschiedener Fleischgerichte, auf Gemüse und Früchte sowie auf sonstige Lebensmittel und Speisen ausgedehnt. Dadurch wird es jedem leicht gemacht, sich in den Bezeichnungen des Kochbuches zurechtzufinden, unabhängig davon, in welcher Gegend er beheimatet ist.

In den Rezepten ist allgemein die Bezeichnung Stärkemehl gebraucht. Dazu gehören Weizen-, Mais-, Reis- und Kartoffelstärke, die meist in Packungen unter besonderem Namen wie Weizenin, Maizena, Mondamin, Ricena und Gustin auf den Markt gebracht werden. Kartoffelmehl, lose käuflich, dient zum Binden von Suppen und Saucen, während das feinere Stärkemehl für die Zubereitung von Flammeris, Cremes und Backwerk verwendet wird.

Zweckmäßige Verwendung der Fleischarten

Rindfleisch

Bratstücke:	Schmorstücke:	Kochstücke:
Flaches Roastbeef engl. Braten, Beiried, Schoß	**Oberes Schwanzstück mit Blume**	**Brust** Brustspitze, Brustkern
Hohes Roastbeef Hochrippe, Rostbraten Mürbkamm	**Mittleres Schwanzstück** Tafelstück	**Bauch** Dünnung, Bauchlappen
Filet Lendenbraten, Lungenbraten, Mürbbraten	**Unteres Schwanzstück**	**Flankenteil** Dicker Lappen, Bletz
Rippenstück Fehlrippe, Querrippe, Zwerchrippe	**Vorderkeule** Blatt, Bug, Schulter	**Kopf mit Maul**
Euter	**Kugel** Oberschale, Kluft, Schwanzfeder (der nach innen liegende Teil der Keule)	**Wade oder Hesse**
	Nackenstück Kamm	**Füße, Schwanz**
		Wamme Stich, Schild, Hautfalte
		Kaldaune Pipen, Kutteln, Fleck (Eingeweide, Magen u. Gedärme)

Schweinefleisch

Bratstücke:	Schmorstücke:	Kochstücke:
Schinken Hinterkeule, Schlegel	**Nackenstück** Kamm, Schopf, Hals	**Bauch** Dünnung, Bauchlappen
Kotelettstück Rücken, Karré, Rippenspeer, Schoß	**Vorderkeule** Vorderschinken, Schulter, Schuft, Bug, Schäufele	**Kopf m. Ohren u. Schnauze**
Filet Lenden, Lungenbraten	**Haxe** Dickbein (oberer Teil der Beine)	**Haxe** Dickbein, gepökelt: Eisbein
		Fuß (unterer Teil der Beine) gepökelt: Spitzbein

Kalbfleisch

Bratstücke:	Schmorstücke:	Kochstücke:
(Hinter)-Keule Schlegel (zerfällt in Frikandus und Nuß)	**Vorderkeule** Schulter, Bug, Blatt	**Bauch**
	Brust	**Brust**
Nierenstück Nierenbraten (ein Teil des Rückens mit den eingebetteten Nieren)	**Nackenstück** Kamm	**Kopf**
	Haxe Hesse (oberer Teil der Beine)	**Hals**
	Kalbsmilch Bries, Midder, Bröschen, Schweser (Thymusdrüse des Kalbes)	**Haxe**
Kotelettstück Karré (vorderer Teil des Rückens)		**Fuß**
		Kalbsmilch
		Gekröse Geschlinge, Eingeweide (Magen und krause Gedärme mit Netz)

Hammelfleisch

Bratstücke:	Schmorstücke:	Kochstücke:
(Hinter)-Keule Schlegel	**Vorderkeule** Bug, Blatt, Schulter	**Bauch** Dünnung
Rücken Kotelett- oder Rippenstück, Nierenstück	**Nackenstück** Dicke Rippe, Kamm	**Brust, Hals** **Kopf, Beine**

Innere Organe

zum Braten:	zum Schmoren:	zum Kochen:
Leber	**Herz**	**Zunge, Leber**
Hirn Gehirn, Brägen	**Leber** **Nieren**	**Lunge** Beuschel

Besonderheiten

Kasseler
Geselchtes (gepökeltes, geräuchertes Schweinefleisch)

Frikandeau
(ursprünglich die gespickte gebratene oder geschmorte Schnitte aus d. Kalbskeule, heute auch von der Hammel- oder Wildkeule)

Kotelett
Karbonade (mit Rippenknochen gebratene Fleischschnitte vom Kotelettstück)

Steak
gebratene oder gegrillte Schnitte vom Rind-, Kalb- oder Wildfleisch

Schnitzel
(gebratene Fleischschnitte ohne Knochen)

Roulade
Fleischrolle (geschmorte, zusammengerollte Fleischschnitte)

Gehacktes, halb und halb
(halb Rind-, halb Schweinefleisch, roh gehackt)

Hackepeter
(gehacktes, gewürztes, rohes Schweinefleisch)

Schabefleisch
faschiertes Fleisch (feingehacktes, rohes Rindfleisch)

Brisolette
(gebratenes Fleischplätzchen aus gehacktem, rohem Kalb- oder Schweinefleisch)

Boulette
(Fleischklößchen aus rohem Fleisch oder auch gemischt mit gebratenem oder gekochtem Fleisch)

Deutsches Beefsteak
faschiertes Schnitzel (gebratenes Fleischplätzchen aus gehacktem rohem Rindfleisch)

Falscher Hase
Hackbraten, Wiegebraten, Wiener Braten

Frikadelle
(ursprünglich Fleischklößchen aus dem Fleisch der Kalbskeule, heute jeder andere gebratene Fleischkloß)

Klops
Fleischknödel (gekochter Fleischkloß aus gehacktem, rohem Fleisch)

Gemüse und Früchte

Auberginen
Eierfrüchte, Melanzane

Dicke Bohnen
Saubohnen, Puffbohnen, Pferdebohnen

Grüne, frische Erbsen
Brockele (irrtümlich Schoten genannt, obwohl sie zu den Hülsenfrüchten gehören)

Kohlrüben
Steckrüben, Erdrüben, Wruken

Mohrrüben
Möhren, Wurzeln, gelbe Rüben (ähnlich Karotten)

Rote Rüben
rote Beete

Blumenkohl
Karfiol

Grünkohl
Braunkohl, Blattkohl, Winterkohl, Krauskohl

Rosenkohl
Brüsseler Kohl - auch Sprossenkohl genannt -

Rotkohl
Rotkraut, Blaukraut

Sprossenkohl
Spruttenkohl od. Krauskohl (die kleinen, zarten Triebe an der Grünkohlstaude)

Weißkohl
Kraut, Weißkraut, Kappes

Wirsingkohl
Welschkohl, Savoyerkohl

Lauch
Porree

Pilze
Schwämme

Schwarzwurzeln
falsche Haferwurzel, Skorzonere

Blaubeeren
Heidelbeeren, Bickbeeren, Besinge

Johannisbeeren
Ribiseln, Träuble

Preiselbeeren
Kronsbeeren, Tutebeeren, schwedische Moosbeeren

Verschiedenes

Eigelb
Gelbei, Eidotter

Eiweiß
Weißei, Eiklar

Eierkuchen
Flädle, Fridatte, Pfannkuchen, Plinse

Hefe
Bärme, Germ, Gest

Hefestück
Vorteig, Dämpfchen

Kartoffelpuffer
Kartoffelreibkuchen, Kartoffelpfannkuchen

Klöße
Knödel

Panade
(Einhüllung v. Bratstücken in Mehl, geschlagenem Ei und geriebener Semmel)

Geriebene Semmel
Semmelbrösel, Semmelmehl, Weckmehl

Quark
Topfen, Glumse, Weißkäse

Sahne
Rahm, Schmand, Obers

Saure Milch
Gestockte, Dickmilch, Setzmilch

Zitronengelb
(abger. Schale der Zitrone)

Zitronenzucker
(Zitronengelb mit Zucker vermengt)

Abkürzungen

Abb. = Abbildung
anbr. = anbraten
and. = andicken
Teel. = Teelöffel
Eßl. = Eßlöffel
kg = Kilogramm
g = Gramm
l = Liter
Min. = Minuten
Std. = Stunde
Backp. = Backpulver
bitt. = bitter
Bl. = Blatt
durchw. = durchwachsen
Fl. = Flasche
fr. = frisch
ged. = gedünstet
geh. = gehackt, gehäuft
gek. = gekocht
gep. = geputzt
ger. = gerieben, geräuchert, geröstet
gesch. = geschält
gestr. = gestrichen
getr. = getrocknet
gr. = groß
kand. = kandiert
kl. = klein
lauw. = lauwarm
n. Bed. = nach Bedarf
n. Bel. = n. Belieben
n. Geschm. = n. Geschmack
Pr. = Prise
Stg. = Stange
Stck. = Stück
ungesch. = ungeschält
versch. = verschieden
zerl. = zerlassen
Zitr'schale = Zitronenschale
z. Bestr. = z. Bestreuen z. Bestreichen

⊔ = gekröpfter Rost mit der Wölbung nach unten

⊓ = gekröpfter Rost mit der Wölbung nach oben

Mengenangaben

1 Liter = 1000 ccm
⅛ l = 8 Eßl.
1 Lot = 17 g
1 kg = 1000 g
½ kg = 500 g od. 1 Pfd.
1 Backpulver enth. 15-18 g
1 kleiner gestr. Teel. Backpulver ..... 3 g
1 Blatt Gelatine ..... 2 g
1 geh. Eßl. Grieß ..... 20 g
1 geh. Eßl. Kakao .... 15 g
1 geh. Teel. Kakao .. 6-7 g
1 geh. Eßl. Salz ... 20-22 g
1 geh. Teel. Salz ... 9-10 g
1 geh. Eßl. Semmelmehl ..... 15-18 g
1 geh. Eßl. Stärkem. 22-25 g
1 geh. Teel. Stärkemehl 8 g
1 geh. Eßl. Weizenm. 22-25 g
1 geh. Teel. Weizenm. 8-9 g
1 geh. Eßl. Zucker . 20-22 g
1 geh. Teel. Zucker .... 8 g

1 Gewürzdosis besteht aus einem Stückchen Lorbeerblatt, 3 Pfeffer-, 4 Gewürzkörnern, einem Stck. Zwiebel und etwas Salz.

1 Suppengrün enth. Mohrrübe, Sellerie, Lauch oder Porree, Petersilienwurzel.

1 Eischwer bedeutet, daß die Zutat so viel wiegen muß, wie das Ei schwer ist.

10 Gebote für den Elektroherd

1. Achte darauf, daß der Herd gerade steht, sich nicht infolge eines unebenen Fußbodens nach einer Seite neigt, da sich sonst das Fett in Pfanne und Topf ungleichmäßig verteilt.

2. Achte darauf, daß die Kochplatten waagerecht sitzen und die Steckerstiftplatten etwas über die Herdplatte ragen, damit die Töpfe gut aufliegen.

3. Verwende kein verbeultes, dünnes Geschirr, sondern auf der Vollkochplatte Töpfe mit abgedrehtem Boden. Auf dem Heizring genügt das handelsübliche Geschirr, wenn es einen möglichst ebenen Boden hat.

4. Töpfe und Pfannen können wohl im Durchmesser größer sein als die Kochplatte, aber nicht kleiner, da sonst Wärme verlorengeht.

5. Vermeide das unnütze Öffnen der Töpfe und des Brat- und Backofens, da dadurch Wärme entweicht und die Vitamine geschädigt werden.

6. Große Dampfentwicklung ist ein Zeichen von zu starker Hitze; schalte dann schwächer ein oder sogar aus.

Abb. 5: Stahl-, Aluminium- und Glasgeschirr zur Auswahl für den Elektroherd.

7. Koche nie mit viel Wasser. In wenig Flüssigkeit gekocht oder im eigenen Saft gedünstet, bleiben die Speisen gehaltvoller und schmackhafter.

8. Nutze die Nachwärme der Kochplatten sowie des Brat- und Backofens aus, indem Du die Speisen die letzten 5-10 Min. o h n e S t r o m garst oder mit der Speicherwärme Wasser erwärmst.

9. Wende das Übereinanderkochen mit Hilfe des Sparrings an; die aufsteigende Wärme kann zum Warmhalten und zum Quellen mancher Speise, in jedem Fall aber für Abwaschwasser ausgenutzt werden.

Abb. 6: Aluminiumgeschirr und ein Sparring, der es gestattet, Töpfe verschiedener Größe übereinander zu setzen. Siehe 9. Gebot.

10. Halte den Elektroherd sauber, indem Du Speisereste sofort entfernst, die Kochplatten nach der Benutzung abreibst, die Mulde auswischst und jede Woche eine gründliche Reinigung vornimmst. Besonders wichtig ist die Säuberung des Bratofens, die nach j e d e r Benutzung erfolgen muß: mit einem feuchten Tuch werden alle 6 Innenseiten gut ausgerieben. Die Tür des Bratofens bleibt offen, bis er ganz ausgetrocknet ist.

Suppen

Beim Kochen von Suppen tritt im Vergleich zu früher angenehm in Erscheinung, daß man nur so viel Flüssigkeit zu nehmen braucht, wie man Suppe haben möchte. Durch das gleichmäßige Kochen bei der erforderlichen Temperatur haben wir nicht mit starker Verdampfung zu rechnen und können die Suppe daher gleich mit der gewünschten Menge Flüssigkeit ansetzen. Besonders bei Brühsuppen von Fleisch, Knochen oder Gemüse, die lange auskochen müssen, ist dieser Vorteil sehr augenfällig. Außerdem bleibt die Brühe durch das gleichmäßige Kochen klarer.

Auf Kochplatten mit normaler Beheizung bringt man Suppen meistens auf Stufe 3 bis zum Kochen und läßt solche mit langer Siedezeit, wie Brüh-, Gemüse- und Hülsenfruchtsuppen auf Stufe 1 gar werden oder beim 7-Stufenschalter auf der schwachen Stufe 2, wenn z. B. ein sehr großer Topf mit reichlich Inhalt aufsteht. In anderen Fällen genügt häufig die Speicherwärme oder die Warmhalt-Stufe zum Garwerden, wie z. B. bei Obstsuppen und solchen, die mit Grieß, Mehl, feinen Nudeln und Haferflocken angedickt werden.

Die Blitzkochplatte, die auf Stufe 3 eine erhöhte Stromaufnahme hat und besonders gekennzeichnet ist, ist für solche Suppen geeignet, bei denen zunächst nur Flüssigkeit zum Sieden gebracht wird. Sollen aber z. B. für eine Brühsuppe Knochen ausgekocht oder Einbrenn- und Milchsuppen bereitet werden, erweist sich zum Ankochen vielfach die nächstfolgende niedere Einstellung als günstiger.

Viele Suppen gewinnen sehr an Geschmack, wenn man die Zutaten andünstet oder anröstet und dann erst mit Flüssigkeit auffüllt. Das betrifft hauptsächlich alle Suppen mit frischem Gemüse.

Einbrennsuppen

Viele Suppen entstehen aus der Einbrenne, auch Mehlschwitze oder Buttermehl genannt, deren Zubereitung hier näher beschrieben werden soll, da sie immer wieder Anwendung findet, z. B. auch bei Saucen, und sozusagen das ABC des Kochens ist.

1 Helle Einbrennsuppe

Grundsuppe

30 g Butter	**1 l Flüssigkeit**
40 g Mehl	**Salz**

Die Fettmenge kann erhöht oder vermindert werden, die Mehlmenge bleibt. Bei der Zubereitung der hellen Einbrenne zuerst das Fett auf Stufe 3 heiß werden lassen, das Mehl hineingeben und gut durchdünsten, ohne daß es Farbe annimmt. Dann das Buttermehl mit der entsprechenden Flüssigkeit ablöschen, am besten kalt. Die Kochplatte während dieser Zeit auf Stufe 1 oder 0 schalten, denn zu starkes Kochen erschwert die Zubereitung. Wichtig ist es, immer nur sehr wenig Flüssigkeit zuzugießen und so lange zu rühren, bis die Masse ganz glatt ist; erst dann kommt wieder Flüssigkeit hinzu. Die Sauce oder Suppe muß langsam bereitet werden, damit sie keine Klümpchen bekommt. Wenn alle Flüssigkeit angegossen ist, zum Kochen kommen lassen, ausschalten und 10 Min. ausquellen. Sollen Zwiebelwürfel zugesetzt werden, diese vor dem Zugeben des Mehls nur gelb dünsten.

2 Dunkle Einbrennsuppe

Grundsuppe

50 g	**Fett**	**1 l**	**Flüssigkeit**
50 g	**Mehl**		**Salz**

Da durch das starke Bräunen die Bindefähigkeit des Mehls beeinträchtigt wird, bei der dunklen Einbrenne mehr Mehl rechnen.
Das Fett leicht bräunen, dann erst das Mehl hineingeben, auf Stufe 2 umschalten und hin und wieder rühren. Es wird auffallen, wie das Buttermehl an allen Stellen gleichmäßig bräunt, nicht an einigen Punkten fast schwarz wird, um an anderen hell zu bleiben, wie es früher häufig bei anderer Beheizung der Fall war. Die Farbe muß gut braun sein; erst dann mit Flüssigkeit ablöschen wie bei der hellen Einbrennsuppe. Um nachträglich das Bilden von Klümpchen zu verhüten, den Topf zudecken, denn durch Luftzutritt bildet sich eine Haut, die sich beim Auffüllen teilt und Klümpchen hinterläßt. Sind Zwiebelwürfel vorgesehen, dürfen sie erst nach leichtem Bräunen des Mehls zugesetzt werden, da sie sonst verbrennen und bitter schmecken.
Zum Rühren einer Mehlschwitze eignet sich sehr gut ein kleiner Schneebesen oder der Drahtlöffel.

3 Geröstete Grießsuppe

1	**Eßl. Butter**		**Salz**
110 g	**Grieß**		**Suppenwürze**
		1	**Eßlöffel**
1¼ l	**Flüssigkeit**		**geh. Kräuter**

In der Butter den Grieß zuerst auf Stufe 3, dann auf 2 goldgelb rösten, Wasser oder Brühe auffüllen, Gewürze zusetzen, sobald es kocht ausschalten und ohne Strom ausquellen lassen. Zuletzt die gehackten Kräuter untermengen.

4 Grünkernmehlsuppe

40 g	**Butter**		**Salz**
50 g	**Grünkern-**		
	mehl	**1**	**Eigelb**
1¼ l	**Wasser**	**2-3**	**Eßl. Milch**
	od. Brühe		od. Sahne
		1	**Teel. Butter**

Das Grünkernmehl in der Butter schwitzen, mit Wasser auffüllen, aufkochen und stromlos 10 Min. garziehen lassen. Mit dem in der Milch verquirlten Eigelb und einem Teelöffel frischer Butter anrichten.

Was ist zu beachten?

Grünkernmehl darf nicht zu lange aufbewahrt werden, da es sonst an Wohlgeschmack verliert.

5 Ochsenschwanzsuppe

	Fett	**1**	**Gewürzdosis**
	z. Anbraten		
500 g	**Ochsen-**	**50 g**	**Fett**
	schwanz	**60 g**	**Mehl**
1	**kl. Zwiebel**	**1½ l**	**Brühe**
	Suppengrün		**Salz**
1½ l	**Wasser**	**2-3**	**Eßl. Rotwein**
		1	**Prise Zucker**

Den Ochsenschwanz gründlich waschen, abtrocknen, in 3 cm lange Stücke schlagen und auf Stufe 3 bzw. 2 in dem Fett braun rösten, zuletzt Zwiebel und Suppengrün kurz mit durchschwitzen. Dann das Wasser kalt auffüllen, Salz und Gewürzdosis zufügen und alles bis fast zum Kochen bringen, auf Stufe 1 schalten und so lange sieden, bis das Fleisch weich ist. Die Brühe durch ein Sieb geben, wenn nötig entfetten und das Fleisch von den Knochen lösen. Von Fett und Mehl eine braune Einbrenne bereiten, mit der Ochsenschwanzbrühe auffüllen und bei ausgeschaltetem Strom garquellen lassen. Die Suppe mit Rotwein, Salz und einer Prise Zucker abschmecken und als Einlage das in Streifen geschnittene Fleisch hineingeben.

6 Hirnsuppe

1	**Kalbshirn**	**1**	**Prise Muskat**
40 g	**Butter**		
1	**Stck. Zwiebel**	**⅛ l**	**Sahne**
40 g	**Mehl**		od. Milch
1 l	**Flüssigkeit**		**Schnittlauch**
	Salz		**Semmel-**
			bröckchen

Das Kalbshirn 2 Std. wässern, brühen, häuten, die Blutäderchen entfernen und das Hirn in feine Würfel schneiden. Butter und Zwiebel rösten, das Mehl über-

stäuben und eine helle Einbrenne bereiten, mit Wasser oder Brühe auffüllen und mit Muskat und Salz abschmecken. Zuletzt das in Würfel geschnittene Hirn dazugeben, das einmal aufkochen und dann 10 Min. ziehen muß. Nun die Sahne und den feingeschnittenen Schnittlauch zufügen und über geröstete Semmelbröckchen auf den Teller füllen.

7 Kalbsmilchsuppe

1	**Kalbsmilch**	1¼ l	**Flüssigkeit**
½ l	**Wasser**		- Brühe und
	Salz		Wasser -
	.....		.....
40 g	**Butter**		**Zitronensaft**
	Petersilie	1	**Eigelb**
50 g	**Mehl**	3	**Eßl. saure**
			Sahne

Die Kalbsmilch mit kochendem Wasser überbrühen, mit kaltem abschrecken und häuten. Salzwasser zum Sieden bringen, die Kalbsmilch darin aufkochen und 10 Min. o h n e S t r o m garziehen lassen. Die Kalbsmilch in Würfel schneiden, in dem Fett mit der Petersilie leicht anbraten, herausnehmen, zu dem Fett das Mehl geben und eine helle Einbrenne bereiten, mit der Brühe ablöschen. Die Suppe mit Salz und Zitronensaft würzen, mit Eigelb abziehen, das mit der Sahne verquirlt wird. Zum Schluß die Kalbsmilchwürfel hinzufügen. Statt Sahne auch Büchsen- oder Vollmilch verwenden.

8 Wildsuppe

1	**gestr. Eßl.**		**Wasser**
	Fett		.....
	Reste v. Wild	50 g	**Butter**
	Knochen von	60 g	**Mehl**
	Wild	1½ l	**Brühe**
	Suppengrün		**Rotwein**
	Salz		n. Belieben
	Gewürzkörner		.....
			Einlage

Die kleingeschlagenen Knochen und die übrigen Wildreste in Fett anrösten, zuletzt das kleingeschnittene Suppengrün mit durchdünsten, kaltes Wasser, Salz, nach Belieben Gewürzkörner zusetzen, und dies alles etwa 2 Std. auf S t u f e 1 kochen, bis das Fleisch weich ist. Dann eine dunkle Mehlschwitze herstellen, mit der Brühe ablöschen, und die Suppe nochmals zum Kochen kommen lassen, ausschalten und o h n e S t r o m ausquellen.

Das inzwischen von den Knochen gelöste Fleisch fein schneiden und zum Erwärmen in die Suppe geben, mit Salz und etwas Rotwein abschmecken. Oder von dem Fleisch kleine Klöße bereiten, indem etwas frisches gehacktes Fleisch hinzugenommen wird.

9 Legierte Fischsuppe

40 g	**Butter**	1	**Eigelb**
50 g	**Weizen-** oder	2	**Eßl. Milch**
	Grünkernmehl		od. Sahne
1¼ l	**Fischbrühe**		**etwas**
	Salz		**Weißwein**
	.....		**geh. Kräuter**
			Suppenwürze

Eine helle Mehlschwitze bereiten, mit der Fischbrühe ablöschen, aufkochen, dann o h n e S t r o m auf der heißen Platte weiterziehen lassen. Ein Eigelb mit Milch oder Sahne verquirlen, in die Suppe rühren, mit etwas Weißwein und Salz abschmecken und mit gehackten Kräutern anrichten. Nach Gefallen etwas Suppenwürze zusetzen.

10 Blumenkohlsuppe

250 g	**Blumenkohl**		**Salz**
⅛ l	**Milchwasser**		.....
	Salz	1	**Eigelb**
	.....		**Suppenwürze**
40 g	**Butter**		n. Belieben
50 g	**Mehl**		**etwas**
1¼ l	**Flüssigkeit**		**Muskatnuß**
	- Gemüsebrühe		
	und Wasser -		

Den Blumenkohl in Röschen zerpflücken und in dem Salzwasser garkochen. Dann eine helle Mehlschwitze bereiten und mit dem Blumenkohlwasser ablöschen. Das Eigelb mit etwas kaltem Wasser oder Milch verquirlen, mit heißer Suppe verrühren, zusetzen, aber nicht mehr kochen lassen.

Zuletzt die Blumenkohlröschen hineingeben und abschmecken.

11 Spargelsuppe
oder Schwarzwurzelsuppe

½ l	**Wasser**	1¼ l	**Flüssigkeit**
	Salz		- Gemüsebrühe
500 g	**Spargel** oder		und Wasser -
	Schwarzwurz.		.....
	.....	1	**Eigelb**
40 g	**Butter**	3	**Eßl. Milch**
50 g	**Mehl**		oder Sahne
			Muskat oder
			Zitronensaft
		1	**Prise Zucker**

Den Spargel schälen und in 3-4 cm lange Stücke teilen. Die Schwarzwurzeln putzen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Das Gemüse in das siedende Salzwasser geben und auf Stufe 1 garkochen. Von Butter und Mehl eine Schwitze bereiten und mit dem Gemüsewasser auffüllen. Die Suppe mit Eigelb abziehen, das mit Milch verquirlt wurde. Mit Zitronensaft oder Muskat und einer Prise Zucker abschmecken und zuletzt die Spargel- oder Schwarzwurzelstücke hineingeben. Die Suppe durch Einlage von Käse- oder Fleischklößchen verfeinern.

12 Sauerampfersuppe
oder Spinatsuppe

40 g	**Butter**		**Salz**
125 g	**Sauerampfer**		.....
	oder	1	**Eigelb**
	375 g Spinat	3	**Eßl. Milch**
50 g	**Mehl**		oder Sahne
1¼ l	**Wasser**	1	**Teel. Butter**
			Suppenwürze

Den gutgewaschenen Sauerampfer oder Spinat fein schneiden, in der Butter dünsten, bei Spinat etwas Zwiebel zufügen, das Mehl hinzugeben, mit Wasser auffüllen, aufkochen und ohne Strom 15 Min. ziehen lassen, dann durchstreichen. Mit dem in der Milch oder Sahne verquirlten Eigelb und einem Teelöffel frischer Butter verfeinern und nach Belieben mit etwas Suppenwürze abschmecken.
Mit gerösteten Semmelbröckchen oder Scheiben von hartgekochten Eiern anrichten.

Veränderung

Man kann auch 50 g Sauerampfer, 100 g Brennessel und 100 g Spinat zur Suppe nehmen.

13 Pilzsuppe

40 g	**Butter**		**Salz**
1	**kl. Zwiebel**		.....
375 g	**Pilze**		**Petersilie**
50 g	**Mehl**		**Suppenwürze**
1¼ l	**Wasser**		n. Belieben

Die gut verlesenen und gewaschenen Pilze hacken und in der Butter mit den kleingeschnittenen Zwiebeln dünsten. Dann das Mehl hinzugeben und mit dem Wasser ablöschen. Die Suppe aufkochen und 5 Min. auf Stufe 1, danach 10 Min. ohne Strom kochen lassen. Mit Salz und gehackter Petersilie abschmecken und eventuell etwas Würze zusetzen.

14 Falsche Krebssuppe

250 g	**Möhren**	20 g	**Fett**
1	**Stck. Sellerie**	1¼ l	**Wasser**
250 g	**Tomaten**		od. Fischbrühe
	od. ½ Eßl.		**Salz**
	Tomatenmark		.....
½	**Stange Lauch**	2	**Eßl. Weißwein**
1	**Kartoffel**		od. Rotwein
	.....		**geh. Dill**

Das zerkleinerte Gemüse in dem Fett leicht braunrösten, Wasser oder Fischbrühe auffüllen und etwa 30 Min. kochen. Dann die Suppe durch ein Sieb streichen, mit Salz und Wein abschmecken und den Dill hinzugeben. Die Suppe sieht durch die Tomaten rötlich aus und erinnert auch im Geschmack an echte Krebssuppe.

15 Kürbissuppe
mit Sellerie

30 g	**Butter**	1-2	**Tomaten**
75 g	**Sellerie**	1¼ l	**Wasser**
1	**Zwiebel**	2	**Brühwürfel**
1	**Mohrrübe**		**Salz**
600 g	**Kürbis**		.....
40 g	**Mehl**		**geh. Kräuter**
	.....		

Gemüse und Kürbis in Würfel schneiden und in Fett andünsten, das Mehl zusetzen und durchschwitzen, die abgezogenen und in Viertel geschnittenen Tomaten hinzugeben, mit der Brühe ablöschen, 10 Min. auf Stufe 1 kochen und weitere 10 Min. ohne Strom. Salzen und gehackte Kräuter hineingeben.

16 Kerbelsuppe

40 g	**Butter**	1	**Eigelb**
50 g	**Mehl**	2	**Eßl. Milch**
1¼ l	**Wasser**		od. Sahne
	Salz	1	**Eßl. geh.**
	Suppenwürze		**Kerbel**
	.....	1	**Teel. Butter**

Eine Mehlschwitze bereiten, mit dem Wasser ablöschen, aufkochen und o h n e S t r o m ausquellen lassen. Dann Salz, etwas Suppenwürze, ein Eigelb, das mit Milch oder Sahne verrührt wurde, hinzufügen und den gehackten Kerbel. Ein Teelöffel frische Butter erhöht den Wohlgeschmack.

17 Selleriecremesuppe

250 g	**Sellerie**	30 g	**Mehl**
1⅛ l	**Wasser**		**Salz**
	.....	⅛ l	**Milch**
30 g	**Butter**		oder Sahne
			Suppenwürze

Den Sellerie schälen, in Scheiben schneiden, sofort in 1⅛ l Wasser geben, damit sie nicht braun werden, auf S t u f e 3 bis zum Kochen bringen und auf S t u f e 1 fertig garen, dann durch ein Sieb streichen. Von Butter, Mehl und Wasser eine Einbrenne bereiten, nach dem Durchkochen den Selleriebrei zufügen, die Milch angießen und mit Salz und Suppenwürze abschmecken.

18 Sellerie-Lauchsuppe

30 g	**Butter**	1¼ l	**Wasser**
150 g	**Sellerie**		**Salz**
	- geputzt -		.....
150 g	**Lauch**	3-4	**Eßl. Milch**
	- geputzt -		od. Sahne
½	**kl. Zwiebel**	1	**Eßl. ger. Käse**
20 g	**Mehl**		**geh. Petersilie**

Den Sellerie am besten raspeln, den Lauch in Ringe schneiden und beides mit der Zwiebel in Fett dünsten. Danach das Mehl überstäuben, durchschwitzen und Wasser auffüllen. Nach dem Aufkochen auf S t u f e 1 in etwa 10-15 Min. weichkochen, dann durch ein Sieb rühren. Die Suppe mit Milch, Käse, Salz und gehackter Petersilie abschmecken.

19 Tomatensuppe

625 - 750 g	**Tomaten**	60 g	**Mehl**
	oder 2-3	1½ l	**Wasser**
	gestr. Eßl.		od. Brühe
	Tomatenmark		**Salz**
2	**Scheiben**		**Paprika**
	Zwiebel		**Butter**
	.....		**Semmel-**
45 g	**Butter**		**bröckchen**

Die Tomaten zerschneiden, mit zwei Scheiben Zwiebel ohne Wasser zum Kochen bringen und o h n e S t r o m gardünsten. Dann durchrühren, und den Brei mit Brühe oder Wasser bis zu 1½ l auffüllen.
Nun eine helle Mehlschwitze bereiten und mit der Flüssigkeit ablöschen. Nach dem Wiederaufkochen abschalten, und die Supppe o h n e S t r o m garquellen lassen.
Nach Belieben mit gerösteten Semmelbröckchen oder Käseklößchen reichen.

20 Auberginensuppe

500 g	**Auberginen**	1¼ l	**Flüssigkeit**
¾ l	**Wasser**		- Gemüsebrühe
	Salz		und Wasser -
	.....		.....
50 g	**Butter**	⅛ l	**saure Sahne**
50 g	**Mehl**	1	**Eigelb**
			Suppenwürze

Die gewaschenen Auberginen aufschneiden und, nachdem die Samenkörner entfernt wurden, in Salzwasser weichkochen.

Von Butter und Mehl eine helle Mehlschwitze bereiten, mit dem Kochwasser der Auberginen ablöschen, auf S t u f e 3 nochmals durchkochen und o h n e S t r o m ausquellen lassen. Zuletzt ⅛ l saure Sahne mit Eigelb verquirlt hinzugeben und mit Salz und etwas Suppenwürze abschmecken. Die Auberginen in Stücke schneiden und als Einlage in die Suppe geben.

Abb. 7: Suppenschüssel und Teller werden in der beheizten Wärmekammer vorgewärmt, während auf der Kochplatte der Reis im Topf auf dem Stufenring über dem Suppentopf ausquillt.

21 Fleischbrühe

250 g Knochen
1½ l Wasser
Salz
500 g Rindfleisch
1 Tomate
.....
geh. Kräuter

Die gewaschenen Knochen und das Fleisch mit kaltem Salzwasser aufsetzen. Kurz bevor es kocht, auf S t u f e 1 schalten und weitere 2 Std. sieden, die letzten 10 Min. o h n e S t r o m. Das Suppengrün erst nach 1 Std. hineingeben. Die Brühe erhält eine gute Farbe durch Mitkochen einer kleinen geriebenen Mohrrübe und einer gerösteten Zwiebelscheibe. Das Nachgießen von kaltem Wasser ist ungünstig, es macht die Brühe trübe. Nach dem Kochen durch ein Sieb gießen, und die Knochen ein zweites Mal auskochen.
Soll die Bouillon klar in Tassen gereicht werden, muß sie einige Minuten ruhig stehen, bis sich oben das Fett abgesetzt hat, das abgeschöpft wird. Im anderen Fall eine Einlage hineingeben, die unter Suppeneinlagen - siehe Seite 31 - zu finden ist. Reis, feine Gräupchen und Fadennudeln können über dem Suppentopf ausquellen. Es ist sogar besser, sie gesondert zu kochen, weil die Brühe klarer bleibt. Die Nährmittel in kochendem Salzwasser aufkochen und in der letzten ½-1 Std. mit Hilfe des Sparrings über den Suppentopf setzen.

Was ist zu beachten?

Wird Wert auf eine besonders kräftige Brühe gelegt, das Fleisch wie oben beschrieben mit kaltem Wasser aufsetzen. Soll es saftiger bleiben, erst hineingeben, wenn die Knochen bereits kochen. Zur Bouillonbereitung einen nicht zu kleinen Topf nehmen, da der Inhalt leicht hochsteigt. Am besten ist es, die Brühe schon kurz vor dem Kochen auf S t u f e 1 zu schalten. Ist dies nicht möglich, einige Minuten ganz ausschalten, und erst, wenn das starke Kochen nachgelassen hat, auf S t u f e 1 gehen.
Brühe, die aufgewärmt werden soll, nicht mehr zum Sieden kommen lassen, da sie sonst an Wohlgeschmack verliert. Das stark ausgekochte Fleisch mit frischem, fettem Gehackten vermengen und zu Bratlingen, Füllungen oder einem Auflauf verwenden.

22 Hühnerbrühe
oder Taubenbrühe

1 Suppenhuhn von 1-1¼ kg od. 2 alte Tauben
2¼ l Wasser
Salz
½ Mohrrübe
1 Stck. Petersilienwurzel
.....
geh. Kräuter

Das gerupfte, gesengte, ausgenommene und gewaschene Geflügel sowie Herz und Magen mit Salzwasser aufsetzen. Kurz vorm Kochen auf S t u f e 1 schalten und die Suppe sieden lassen, bis das Fleisch weich ist, was bei Tauben 1-1½, bei Hühnern 2½-3 Std. dauern kann. Die letzte Viertelstunde o h n e S t r o m garziehen lassen. Das kleingeschnittene Suppengrün erst nach 1-1¼ Std. hinzufügen, und zwar nur eine kleine Menge, damit die Geflügelbrühe nicht zu stark danach schmeckt. Dann durch ein Sieb gießen und das Fleisch zu Frikassee verwenden oder etwas davon in die Suppe schnei-

den. Wird sie als klare Bouillon in Tassen gereicht, vorher das Fett abschöpfen. Als Einlage Nährmittel wie Reis, Gräupchen oder Fadennudeln wählen, oder Eierstich, Eieinlauf, Flädle oder Klößchen aller Art bereiten, wie sie unter Suppeneinlagen - siehe Seite 31 - zu finden sind.
Reis, Gräupchen und Nudeln eignen sich zum Ausquellen über dem Suppentopf, siehe bei Fleischbrühe Nr. 21.

Anmerkung

In manchen Gegenden ist es üblich, das weichgekochte Huhn im Ofen zu überbraten, jedoch ist es dann nicht so saftig. Genau so wie bei Brathuhn - siehe Nr. 435 - verfahren und ½-¾ Std. Bratzeit rechnen, oder in vier Teile zerlegen, panieren und in der Stielpfanne überbraten.

23 Fischbrühe

Kopf, Gräten Häute und Bauchlappen	**1½ l**	**Wasser Salz Suppengrün Gewürzdosis**

Die Abfälle eines großen Fisches säubern, mit Salzwasser, Suppengrün und nach Belieben auch mit einer Gewürzdosis zum Kochen bringen und auf Stufe 1 etwa 20 Min. weiterkochen, danach 10 Min. ohne Strom. Die durchgegossene Fischbrühe wie Fleischbouillon mit einer Einlage reichen oder zum Auffüllen von Einbrennsuppen verwerten. Siehe auch Nr. 9.

24 Knochenbrühe

500 g	**Knochen**	**Salz**
1½ l	**Wasser**	**Suppengrün**

Die gewaschenen und zerkleinerten Knochen mit Wasser auf Stufe 3 bzw. 2 fast zum Kochen bringen, auf Stufe 1 schalten und etwa 2 Std. kochen lassen, dann 10 Min. ohne Strom, das Suppengrün erst nach 1 Std. hinzugeben.

Was ist zu beachten?

Um eine besonders kräftige Knochenbrühe zu erhalten, die Knochen vorher in Fett, z. B. Rinderfett, anrösten; sie bekommt dann ein bräunliches Aussehen. Im allgemeinen Knochenbrühe für gebundene Suppen verwenden, weil sie trübe ist.
Die Knochen ein zweites Mal auskochen, da sie noch nicht ausgenutzt sind.

25 Gemüsebrühe

50 g	**Butter**	**75 g**	**Tomaten**
100 g	**Möhren**	**2-3**	**Stückchen**
1	**kl. Zwiebel**		**getr. Pilze** od.
50 g	**Sellerie**		**einige frische**
50 g	**Lauch**	**2 l**	**Wasser**
25 g	**Petersilienwurzel**		**Salz**
			geh. Kräuter

Das Gemüse ganz fein schneiden oder raspeln und in der Butter bei offenem Topf erst auf Stufe 3, dann auf Stufe 2 rösten. Nun 2 l kaltes Wasser hinzugeben und vom Sieden an ¾ Std. auf Stufe 1 und 10 Min. ohne Strom kochen lassen.
Die Brühe durchgießen und klar zu Tisch bringen oder mit einer Einlage wie Klößchen, Eierstich, Nudeln, Sternchen, Flädle und Spätzle. Sie bietet einen Ersatz für Fleischbrühe und hat den Vorteil, daß sie gesünder ist. Siehe Suppeneinlagen Seite 31.

Was ist zu beachten?

Es lassen sich auch Gemüsestrünke verwenden, die als Gemüse vielleicht zu holzig sind. Jedoch nicht zu viel süßliches Gemüse wie Möhren und Blumenkohl nehmen, da die Brühe sonst nicht kräftig genug schmeckt.

Sättigende Suppen

26 Borschtsch

2 l	**Wasser**	30 g	**Fett**
	Salz	500 g	**rote Rüben**
250 g	**Suppengrün**	30 g	**Mehl**
2	**Gewürzkörner**		.....
400 g	**Rindfleisch**	¼ l	**saure Sahne**
	od. Knochen		od. Milch
	.....		**geh. Dill**
			evtl. Essig

Die Knochen mit kaltem Wasser und Salz aufsetzen, das Fleisch und Suppengrün dagegen ins heiße Salzwasser geben und auf Stufe 1 weichkochen. Inzwischen die roten Rüben in feine Streifen schneiden, nachdem sie geschält wurden, und in Fett dünsten, dann das Mehl überstäuben und etwas Brühe auffüllen. Die Rüben ca. 15 Min. schmoren lassen, der Brühe zusetzen und darin vollends garkochen. Das Fleisch herausnehmen, in Würfel schneiden und wieder in die Suppe geben, mit Salz, saurer Sahne und gehacktem Dill anrichten und, wenn nötig, noch mit ein wenig Essig abschmecken.

27 Bettelmannsuppe

250 g	**Rindfleisch**	175 g	**Kartoffeln**
2 l	**Wasser**		- geschält -
	Salz	100 g	**Graupen**
1	**kl. Sellerie**	2	**Gewürzkörner**
3	**Mohrrüben**		.....
2-3	**Stg. Lauch**	1	**Eßl. geh. Kräuter**
		1	**Teel. Butter**

Das Gemüse zerkleinern, mit Fleisch, Graupen und Gewürz zum Kochen bringen, auf Stufe 1 etwa 1-1¼ Std. kochen, dann noch 15 Min. ohne Strom. Zuletzt gehackte Kräuter und etwas frische Butter hinzufügen.

28 Dicke Grünkernsuppe

2 l	**Wasser**	350 g	**Kartoffeln**
	Salz	175 g	**Grünkern-**
200 g	**Rindfleisch**		**schrot**
	.....		.....
500 g	**Gemüse**		**geh. Kräuter**
	- geputzt -		

Das Rindfleisch im Stück oder zerschnitten in Salzwasser halbweich kochen. Darauf das kleingeschnittene Gemüse, die Kartoffeln und den Grünkernschrot hinzugeben, wieder auf Stufe 3 schalten, und die Suppe vom Wiederaufwallen an 20-30 Min. auf Stufe 1 weiterkochen, bis alles fast weich ist und noch 10 Min. die Speicherwärme ausnutzen. Das Fleisch in Würfel schneiden und als Einlage in die Suppe geben, auch gehackte Kräuter zusetzen.

29 Nierensuppe

mit Reis oder Graupen

20 g	**Fett**	100 g	**Reis**
1	**Zwiebel**		od. Graupen
125 g	**Nieren**	2 l	**Wasser**
150 g	**Suppengrün**		**Salz**
	- geputzt -		.....
			geh. Kräuter

Die längsgeteilten, gesäuberten Nieren in Würfel oder feine Blättchen schneiden, Zwiebel und Suppengrün ebenfalls. Dann Zwiebel und Nieren in dem Fett anbraten, danach das Suppengrün und zuletzt die trockenen Graupen. Wasser auffüllen, und die Suppe vom Wiederaufkochen an 30-40 Min. auf Stufe 1 fortkochen, bis die Nieren weich sind und 10 Min. die Speicherwärme ausnutzen. Die Suppe nach Salz abschmekken und mit Kräutern anrichten.

30 Gemüsesuppe

50 g	**Butter**		od. Reis
	od. Rinderfett		od. Grünkern
500 g	**Gemüse**		od. Graupen
	- geputzt -	2 l	**Wasser**
2	**Tomaten**		**Salz**
100 g	**Grieß**		.....
			geh. Kräuter

Das Fett zerlassen und das gleichmäßig geschnittene Gemüse darin bei offenem Topf auf Stufe 3 bzw. 2 goldgelb bräunen, zuletzt auch das Dickmittel durchrösten. Dann heißes Wasser auffüllen und das Gemüse etwa 15-25 Min. auf Stufe 1, dann mit der Speicherwärme garkochen. Die Zeit richtet sich nach der Zartheit der Gemüsesorten. Mit gehackten Kräutern anrichten.

31 Haferflocken-Gemüsesuppe

mit Brühwurst

20 g	Fett		Salz
375 g	Gemüse	2 l	Wasser
	- geputzt -		.....
3	Kartoffeln		Brühwurst
90 g	Haferflocken		....
			geh. Kräuter

Das geputzte, feingeschnittene Gemüse mit den Haferflocken, Salz und Wasser kalt ansetzen. Sobald die Suppe siedet, 10 Min. bei schwächster Einstellung kochen, die Brühwurst hineingeben, einmal aufkochen, dann 10-15 Min. o h n e S t r o m ziehen lassen. Beim Anrichten gehackte Kräuter hineinstreuen.

32 Frische grüne Erbsensuppe

50 g	Butter	1-2	Eßl. Grieß
2 kg	fr. Erbsen	1-2	Teel. Zucker
	mit Hülsen		....
	gerechnet		Grießklöße
2 l	Wasser		Nr. 69 u. 70
	Salz		geh. Petersilie

Die Erbsen enthülsen, waschen, in der Butter dünsten, dann mit etwas Wasser auffüllen und fast weichkochen. Nun das restliche Wasser zusetzen, beim Sieden kleine Grießklöße einlegen, nach Bedarf 1-2 Eßl. Grieß in die Suppe streuen und 5-10 Min. mit der Speicherwärme ziehen lassen. Als Letztes reichlich gehackte Petersilie hineingeben. Etwas Zucker kann den Geschmack vielfach heben. In einigen Gegenden wird geschnittener Schinken dazu gereicht.

33 Weiße Bohnensuppe

500 g	weiße Bohnen	1	Suppengrün
2¼ l	Wasser	250 g	Kartoffeln
	Speck-		- geschält -
	schwarten		Salz
	od. durchw.		Bohnenkraut
	Speck		evtl.
	od. Pökelfl.		40 g Speck
	od. Kochwurst		

Die verlesenen und gewaschenen Bohnen einen Tag vorher in der oben angegebenen Wassermenge einweichen, am anderen Tage in dem Einweichwasser mit allen anderen Zutaten auf S t u f e 3 zum Kochen bringen, auf S t u f e 1 garkochen, was 2 Std. dauern kann, die letzten 15 Min. o h n e S t r o m.

Abb. 8: Sollte bei einer großen Suppenmenge Stufe 1 zum Weiterkochen nicht ausreichen, hat man die Möglichkeit, beim 7-Stufenschalter die schwache Stufe 2 einzuschalten.

34 Kartoffelsuppe

	Speck	2 l	Wasser
	od. Öl		Salz
	od. Rinderfett	1¼	kg Kartoffeln
1	Zwiebel		....
	Suppengrün		Petersilie
			Schnittlauch

In dem Fett Zwiebel und Suppengrün, beides kleingeschnitten, leicht anrösten, dann Wasser auffüllen und die Kartoffelstücke hineingeben. Das Ganze auf S t u f e 3 zum Sieden bringen, danach 5-10 Min. auf S t u f e 1 schalten und 15 Min. die Speicherwärme ausnutzen. Die Kartoffeln mit dem Stampfer etwas zerkleinern, so daß die Suppe gebundener wird. Beim Anrichten gehackte Kräuter zusetzen. Zu diesem Gericht lassen sich alle möglichen Reste verwenden, wie Brühe, Sauce oder Speckschwarten. Als Einlage sind Brüh- und geräucherte Kochwurst oder Fleischklößchen beliebt. Bei durchpassierter Kartoffelsuppe die Kartoffeln nicht mit Speck kochen, sondern diesen mit Zwiebelwürfeln ausbraten und der fertigen Suppe zufügen.

35 Weiße Bohnensuppe
mit Hammelfleisch

500 g	weiße Bohnen	1	Petersilienwurzel
2½ l	Wasser	1	Stck. Sellerie
	Bohnenkraut	1	Stange Lauch
	.....		.....
500 g	Hammelrippchen	300 g	Kartoffeln
3	Mohrrüben		Salz
			geh. Petersilie

Die weißen Bohnen am Abend vorher einweichen, am nächsten Tag mit dem Einweichwasser und Bohnenkraut aufsetzen und 1-1¼ Std. kochen. Dann das Fleisch im ganzen oder geteilt hinzufügen sowie das geschnittene Suppengrün, die Kartoffeln und das restliche Wasser. Nach dem Wiederaufkochen auf Stufe 3 das Gericht auf Stufe 1 garkochen. Mit Salz und Petersilie abschmecken.

36 Erbsensuppe

500 g	Erbsen	1	Suppengrün
	- ungeschält -	250 g	Kartoffeln
2 l	Wasser		- geschält -
	Speckschwarten		Salz
	od. durchw. Speck		Majoran n. Belieben
	od. Pökelfl.		Semmelbröckchen
	od. Kochwurst		

Die verlesenen und gewaschenen Erbsen am Tage vorher in der oben angegebenen Wassermenge einweichen. Am nächsten Tage mit dem Einweichwasser, dem kleingeschnittenen Suppengrün und Salz auf Stufe 3 ankochen. Werden Kartoffeln in der Suppe gewünscht, gleich mit hineingeben. Auf Stufe 1 etwa 50-75 Min. rechnen - die Zeit richtet sich nach der Beschaffenheit der Erbsen - und 15 Min. Speicherwärme. Nach Wunsch mit etwas Majoran abschmecken. Die Suppe kann der besseren Bekömmlichkeit wegen auch durchgerührt werden. Nach Belieben geröstete Semmelbröckchen hinzufügen.

Anmerkung

Hülsenfruchtsuppen können vom Aufsetzen an auch durchgehend auf Stufe 1 gekocht werden. Die Kochzeit erhöht sich auf 2½-4 Std. Währenddessen kann man ohne Sorge die Wohnung verlassen.

37 Linsensuppe

350 g	Linsen		oder
2 l	Wasser		Pökelfleisch
	Speckschwarten		od. Kochwurst
	od. Grieben	125 g	Suppengrün
	od. durchw. Speck	250 g	Kartoffeln
			- geschält -
			Salz

Die verlesenen und gewaschenen Linsen am Abend vorher in der oben angegebenen Wassermenge einweichen. Am anderen Tage mit dem Einweichwasser und allen anderen Zutaten aufsetzen, nach dem Ankochen 30-40 Min. auf Stufe 1 und 15 Min. mit Speicherwärme garen lassen. Nach Belieben die Suppe mit Essig und Zucker abschmekken oder 150-200 g getrocknete Pflaumen mitkochen. In einigen Gegenden kommen Spätzle in die Linsensuppe.

38 Fisch-Kartoffelsuppe

20 g	Fett		Salz
1	Suppengrün		.....
500 g	Kartoffeln		Suppenwürze
	- roh -		geh. Kräuter
20 g	Mehl		Semmelwürf.
2 l	Fischbrühe		- geröstet -

In dem Fett das in Würfel geschnittene Suppengrün anrösten, die Kartoffeln hinzufügen, das Mehl überstäuben, durchschwitzen und die Fischbrühe auffüllen. Die Suppe vom Kochen an 5-10 Min. auf Stufe 1, dann auf der ausgeschalteten Platte garkochen. Etwas Suppenwürze, gehackte Kräuter und geröstete Semmelwürfel hineingeben.

39 Fisch-Krautsuppe

50 g	Speck	2 l	Fischbrühe
1	Zwiebel	250 g	Tomaten
375 g	Weißkraut		od. 1 Teel. Tomatenmark
75 g	Reis		Salz

Den Speck in Würfel schneiden und ausbraten, die Zwiebel goldgelb darin dünsten und das feingehobelte Kraut sowie den Reis hinzugeben. Dann die Fischbrühe auffüllen, 20 Min. auf Stufe 1 kochen, die in Scheiben geschnittenen Tomaten hinzufügen, ausschalten und noch 10 Min. die Speicherwärme der Platte ausnutzen. Mit Salz abschmecken.

40 Kartoffel-Zwiebelsuppe

50 g	Speck	2 l	Wasser
500 g	Zwiebeln		Salz
½	Knoblauchz.	⅛ l	Milch
1 kg	Kartoffeln		Petersilie

Die Zwiebeln in Ringe schneiden und in den Speckwürfeln goldgelb rösten, etwas Paprika zufügen. Die kleingeschnittenen Kartoffeln, Wasser und Salz hinzugeben und die Suppe nach dem Wiederaufkochen 5-10 Min. auf Stufe 1 kochen, dann mit der Speicherwärme garwerden lassen. Nun durch ein Sieb streichen, mit der Milch vermengen, nach Salz abschmecken und gehackte Petersilie hineinstreuen.

Veränderung

Zur Kürbiszeit ein Teil Kartoffeln durch Kürbis ersetzen. Auf ½ kg geputzten Kürbis ¾ kg Kartoffeln rechnen.

41 Russische Tomatensuppe

1 kg	Tomaten	1	Zwiebel
	oder	1	Suppengrün
	1 kl. Dose	375 g	Weißkraut
	Tomatenmark	2 l	Flüssigkeit
			Salz
30 g	Fett		
			geh. Dill

Die gewaschenen Tomaten halbieren, im eigenen Saft zum Kochen bringen, 10 Min. ohne Strom dünsten und durch ein Sieb streichen. Den Tomatenbrei mit Wasser oder Brühe - auch von Fisch - bis zu 2 l Flüssigkeit auffüllen. In dem Fett die Zwiebel goldgelb dünsten, dann etwa 10 Min. den in feine Streifen geschnittenen Weißkohl und das Suppengrün. Die Tomatenbrühe hinzugießen, und die Suppe auf Stufe 1 bis zum Garwerden des Kohls sieden. Mit Salz abschmecken und mit gehacktem Dill bestreut anrichten.

Wasser- und Milchsuppen

42 Brotsuppe

150 g	altes Brot	30 g	Korinthen
1½ l	Wasser		Zucker
	Zitr'schale		
	Salz	375 g	gesch. Äpfel
1	Stck. Zimt		od. Apfelwein

Das zerkleinerte Brot wenigstens 1-2 Std. in kaltem Wasser einweichen, mit Zitronenschale, Salz und Zimt zum Kochen bringen, ausschalten und ganz weich werden lassen.
Die Suppe durchrühren, mit etwas Apfelwein abschmecken oder sie nochmals mit 375 g geschälten Äpfeln, in Scheiben geschnitten, zum Kochen bringen, ausschalten und ohne Strom garwerden lassen und süßen.

Veränderung

Nach dem Durchrühren können Apfelwein oder Äpfel durch 2 Flaschen Braunbier ersetzt werden. Das Brot dann nur mit 1 l Wasser kochen.
In einigen Gegenden liebt man die Brotsuppe mit Milch zubereitet, aber auch salzig, mit Suppenkräutern und Zwiebel gekocht, ist sie bekannt.

43 Buttermilchsuppe
mit Backpflaumen

250 g	Backpflaumen	2	Eßlöffel
	- mit Stein -		Weizenmehl
½ l	Wasser		Vanillezucker
			Salz
1½ l	Buttermilch		Zucker

Die Backpflaumen mit Wasser bedeckt zum Aufquellen beiseitestellen, dann am anderen Tage aufkochen. Die Buttermilch kalt mit dem Mehl verquirlen und unter Rühren und Schlagen mit dem Schaumbesen zum Kochen bringen. Nun die Pflaumen hineingeben und die Suppe nach Salz und Zucker abschmecken.

44 Hafergrützsuppe
oder Gerstengrützsuppe

1½ l	Flüssigkeit	80 g	Hafergrütze
	- Wasser und		oder
	Milch -		Gerstengrütze
	Salz		Zucker n. Bel.

Die Zubereitung ist ebenso wie bei Haferflockensuppe Nr. 45. Es kann auch ein Stückchen Butter zum Schluß untergerührt werden.

45 Haferflockensuppe

1½ l	**Flüssigkeit**		**Salz**
	- Wasser und	75 g	**Haferflocken**
	Milch -		- 7 Eßlöffel -
			Zucker n. Bel.

Die Haferflocken mit mehr oder weniger Milch in einem nicht zu kleinen Topf aufsetzen und kurz vor dem Kochen den Strom ausschalten. Die Haferflocken auf der heißen Platte ausquellen, anfangs bei etwas zur Seite geschobenem Deckel, da die Suppe leicht hochsteigt. Mit etwas Salz und Zucker nach Belieben würzen. Sehr gut schmeckt es, wenn auf jeden Teller etwas gedünstetes Obst oder Obstsaft gegeben wird.

46 Haferschleim oder Reisschleim

1½ l	**Wasser**	o d e r
	Salz	Hafergrütze
75 g	**Haferflocken**	od. Reis

Das Nährmittel mit kaltem Wasser und Salz auf S t u f e 3 oder nur 2 zum Kochen bringen, etwa 10-15 Min. auf S t u f e 1 quellen lassen und 10 Min. o h n e S t r o m, dann durch ein Sieb streichen und abschmecken. Nach Belieben ein Stückchen Butter unterrühren, mit einem Eigelb abziehen oder etwas Suppenwürze, Gemüse- oder Obstsaft zusetzen, um ihn schmackhaft zu machen.

47 Hafermehlsuppe

1¼ l	**Flüssigkeit**	75 g	**Hafermehl**
	- Wasser und	¼ l	**Wasser**
	Milch -		od. Milch
	Salz		**etwas Butter**

Die Flüssigkeit mit Salz zum Kochen bringen. Inzwischen das Hafermehl mit Wasser oder Milch verquirlen, bis es nicht mehr klümpig ist. Dann unter Rühren einlaufen lassen, ausschalten und zum Quellen die Speicherwärme ausnützen. Nach Belieben die Suppe mit etwas Butter anrichten.

Was ist zu beachten?

Hafermehl nicht sehr lange aufbewahren, da es durch seinen Fettgehalt leicht ranzig wird.

48 Semmelsuppe

125 g	**alte Brötchen**	1	**Stck. Zimt**
	od. Weißbrot		n. Belieben
¾ l	**Wasser**		.....
		¾ l	**Milch**
			Salz
			Zucker

Die alten Brötchen kleinschneiden, in dem kalten Wasser einige Zeit einweichen, dann mit dem Gewürz zum Kochen bringen. Den Topf 10 Min. auf S t u f e 0 stehen lassen. Nun die Semmeln durch ein Sieb streichen, nochmals mit der Milch aufsetzen, die Suppe heiß werden lassen und mit Salz und Zucker abschmecken, evtl. etwas Butter zufügen.

49 Roggenkliebensuppe

150 g	**Roggenmehl**	1½ l	**Flüssigkeit**
	- 6 Eßlöffel -		- Wasser und
	Salz		Milch -
	Wasser		**Salz**
	.....		**Butter**

Das Roggenmehl mit etwas Flüssigkeit durchkneten und bröseln, so daß kleine Klümpchen oder Streusel entstehen. In die kochende Flüssigkeit streuen und mit der Speicherwärme garwerden lassen. Die Suppe mit Salz abschmecken und einen Stich Butter zufügen.

50 Vanillesuppe

mit Schneeklößchen

1¼ l	**Milch**	25 g	**Stärkemehl**
	Vanille oder	1-2	**Eigelb**
	Vanillezucker		.....
	Zucker	1-2	**Eischnee**
	Salz	1½	**Eßl. Zucker**

Milch und Gewürze aufkochen. Das Stärkemehl und die Gelbeier mit etwas Milch oder Wasser kalt verquirlen, langsam unter Rühren in die zur Seite gezogene Milch gießen und o h n e S t r o m ½ Min. kochen.

Den Eischnee mit Zucker steifschlagen, Klöße abstechen, auf die angerichtete Suppe geben und im Topf oder in der Suppenterrine zugedeckt 5-10 Min. ziehen lassen und warm oder kalt reichen.

51 Grießsuppe
mit Wasser

1½ l	**Wasser**	75 g	**Grieß**
	Zitr'schale		**Zucker**
	Salz		n. Geschmack

Das Wasser mit Gewürz und Salz zum Kochen bringen, unter Rühren den Grieß einstreuen und mit der Speicherwärme ausquellen lassen. Nach Geschmack süßen.

Veränderung

Mit dem Grieß 2 Eßl. Korinthen ausquellen oder Salz, Würze und Butter zufügen.

52 Grießsuppe
mit Milch

1½ l	**Milch**		**Salz**
	Vanille oder	75 g	**Grieß**
	Zitr'schale		**Zucker**
			n. Geschmack

Die Milch mit Gewürz und Salz zum Kochen bringen, unter Rühren den Grieß einstreuen und mit der Speicherwärme ausquellen lassen. Nach Geschmack süßen.

Veränderung

Auf jeden Teller etwas Fruchtsaft oder gedünstetes Obst füllen.

Obstsuppen

53 Apfelsuppe

¾ - 1 kg	**Äpfel**	25 g	**Stärkemehl**
1½ l	**Wasser**		**Zucker**
	Zitr'schale		n. Geschmack
	oder Zimt		**Zitronensaft**

Äpfel, die leicht musig kochen, von der Blüte befreien, in Viertel teilen, mit dem Wasser und den Gewürzen aufsetzen und beim Sieden mit dem angerührten Stärkemehl andicken, dann bei ausgeschalteter Kochplatte weichkochen. Die Suppe durchrühren, nach Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Auf feinere Art: Die Äpfel schälen, in Scheiben schneiden, weichkochen, einige Apfelstücke zurückbehalten, andicken, die Suppe durchrühren, abschmecken und mit den Scheibchen als Einlage servieren.

54 Kürbissuppe
mit Saft

500 g	**Kürbis**	1	**Eßlöffel**
1 l	**Wasser**		**Stärkemehl**
	Zitr'schale		**Saft**
	Zimt		od. Apfelwein
1	**Prise Salz**		**Zucker**
	.....		n. Geschmack

Den geschälten und in Stücke geschnittenen Kürbis mit Wasser und Gewürzen aufkochen, mit dem angerührten Mehl andicken, und die Suppe durch ein Sieb streichen. Nach Geschmack Saft oder Wein hinzugießen und nach Bedarf süßen.

55 Holundersuppe

250 g	**Holunderbeer.**		**Zitr'schale**
	- abgestreift -		**Zitronensaft**
½ l	**Wasser**	1	**Prise Salz**
	.....		**Zucker**
250 g	**gesch. Äpfel**		n. Geschmack
¾ l	**Wasser**	20 g	**Stärkemehl**
	.....		

Die Holunderbeeren mit ½ l Wasser aufkochen, 5 Min. mit der Speicherwärme ziehen lassen, dann durchstreichen. Den Brei wieder mit ¾ l Wasser, den Apfelscheiben und Gewürzen aufsetzen, beim Kochen andicken, den Strom ausschalten und 5-10 Min. quellen lassen. Mit Zitronensaft und Zucker abschmecken und mit Grießwürfeln, Flammeri oder auch Klößchen warm oder kalt servieren.

56 Apfelsuppe
mit Haferflocken

60 g	**Haferflocken**		**Zucker**
1½ l	**Wasser**		n. Geschmack
375 g	**Äpfel**	1	**Prise Salz**
	Zitr'schale	1	**Teel. Butter**

Die Äpfel schälen, in Scheiben schneiden, mit Haferflocken, dem Wasser und den Gewürzen aufsetzen. Kurz vor dem Kochen ausschalten, 15 Min. o h n e S t r o m garwerden lassen.

Mit Salz und Zucker abschmecken und einen Teelöffel Butter zusetzen.

57 Obstsuppe

von Heidel- oder Preisel- oder reifen Stachelbeeren oder Rhabarber

500 g	**Obst**		**Zucker**
1¼ l	**Wasser**		.....
	Zitr'schale oder Vanille	**1**	**Eßlöffel Stärkemehl** od. 40 g Sago oder Grieß

Die Heidel- oder Preiselbeeren verlesen, von den Stachelbeeren Stiel und Blüte entfernen, dann waschen. Den Rhabarber nur waschen und in kleine Stücke schneiden. Das Obst mit Wasser und Gewürz auf S t u f e 3 zum Kochen bringen, einige Minuten bei ausgeschaltetem Strom weichkochen, nach Zucker abschmecken, dann das angerührte Stärkemehl zusetzen und 1-2 Min. durchkochen lassen. Dienen Grieß oder Sago zum Sämigmachen, in die siedende Suppe streuen und bei ausgeschaltetem Strom ausquellen.

Was ist zu beachten?

Bei Sago eventuell nochmals auf S t u f e 1 oder die Warmhaltstufe schalten, da die Obstsäure das Quellen erschwert. Preisel- und Stachelbeersuppe schmeckt durchgerührt besser und ist bekömmlicher.

58 Hagebuttensuppe

750 g	**fr. Hagebutten**	**40 g**	**Stärkemehl**
1½ l	**Wasser**		**Zitronensaft**
250 g	**Äpfel**		**Zucker**
	.....		n. Geschmack

Die gewaschenen Hagebutten von den Blüten befreien, halbieren, die Kerne und Härchen entfernen. Die Früchte mit kaltem Wasser und den in Stücke geschnittenen, ungeschälten Äpfeln auf S t u f e 3 zum Kochen bringen, dann 1-1½ Std. auf S t u f e 1 bis zum Weichwerden kochen. Die Suppe andicken, o h n e S t r o m aufkochen, durchrühren, mit Zitronensaft und Zucker abschmecken.
Mit Klößchen oder Grießflammeri kalt oder lauwarm reichen.

Was ist zu beachten?

Wer nicht empfindlich ist, braucht die Hagebutten nicht auszukratzen, sondern nur einmal aufzuschneiden und weiter wie oben zu verfahren. Die Äpfel können auch wegfallen.

59 Kirschsuppe oder Pflaumensuppe

500 g	**Kirschen** od. Pflaumen		**Vanillezucker**
1½ l	**Wasser**	**40 g**	**Stärkemehl**
	Zimt oder		**Zucker**

Die Kirschen oder Pflaumen entsteinen, mit Wasser und Gewürz aufkochen, andicken, ausschalten und 10 Min. ziehen lassen, durchrühren und abschmecken. Oder das Obst roh durch die vorher gebrühte Fleischmaschine drehen und dann kochen oder einige Früchte nach dem Kochen herausnehmen und als Einlage in die durchgerührte Suppe geben.

60 Aprikosensuppe

150 g	**Aprikosen**		**Zitr'schale**
	- getrocknet -		oder Vanille
1¼ l	**Wasser**		.....
	Zucker	**15 g**	**Stärkemehl**

Am Vortage die getrockneten Aprikosen waschen und in ½ l Wasser einweichen. Am anderen Tag mit dem restlichen Wasser aufkochen, andicken und mit Speicherwärme 10 Min. ziehen lassen. Durch ein Sieb rühren, abschmecken und warm oder kalt reichen. Nach Belieben mit Zwieback, Makrönchen oder ähnlichem auftischen.

61 Biersuppe

⅜ l	**Wasser**	**2-3**	**Eßl. Milch**
2	**Flaschen**		oder Sahne
	Braunbier	**1-2**	**Eigelb**
1	**Stück Zimt**		.....
	Zucker	**1-2**	**Fl. Braunbier**
1	**Prise Salz**		.....
30 g	**Stärkemehl**	**1-2**	**Eiweiß** zu Schneeklößen

Wasser, Bier, Zimt und Zucker zum Kochen bringen, ausschalten, unter Rühren das mit Wasser verquirlte Stärkemehl an die Suppe gießen und ½ Min. durchkochen. Dann die kalte Milch mit 1-2 Eigelb verquirlen und die Suppe damit abrühren. Zuletzt die beiden Flaschen Bier hinzugießen und über heißem Wasser gegarte Schneeklößchen (Nr. 73) einlegen.
Die Biersuppe im Winter warm, im Sommer kalt reichen, mit oder ohne Schneeklößchen.

62 Zitronensuppe

mit Schneeklößchen

	Schale von	60 g	Grieß
1	Zitrone		
	Scheiben von	2	Eigelb
1½	Zitronen	3-4	Eßl. Zucker
1½ l	Wasser		
		2	Eischnee
30 g	Sultaninen		etwas Zucker

Die Zitrone fein schälen, die weiße Pelle entfernen, die Frucht in Scheiben schneiden und die Kerne herausnehmen. Die gewaschenen Sultaninen in etwas Wasser einweichen. Zitronenschale und -scheiben mit dem Wasser aufkochen und sogleich durch ein Sieb gießen. Den Saft nochmals mit den Sultaninen zum Kochen bringen und den Grieß einstreuen, der o h n e S t r o m ausquillt. Inzwischen Eigelb und Zucker schaumig rühren und nach und nach etwas heiße Suppe zugießen, dann alles vermengen. Von dem mit Zucker vermengten steifen Eischnee mit dem Teelöffel kleine Klößchen abstechen und auf die heiße Suppe legen, auf der sie zugedeckt 5-10 Min. ziehen müssen.

63 Weinsuppe

¾ l	Wasser	½ l	Apfelwein
	Zitr'schale		oder leichter
	oder Zimt		Weiß- oder
	Zucker		Rotwein
40 g	Sago od. 40 g		Zitronensaft
	Stärkemehl		

Das Wasser mit Gewürz und Zucker zum Kochen bringen, den Sago hineinstreuen oder das angerührte Stärkemehl zusetzen und o h n e S t r o m ausquellen. Dann den Wein auffüllen, mit Zucker und etwas Zitronensaft abschmecken und die Weinsuppe kalt oder warm reichen.
Um ihr ein gutes Aussehen zu geben, einen Schuß roten Saft oder 1 Blatt aufgelöste rote Gelatine zusetzen oder sie mit einem Eigelb abziehen, falls kein Rotwein Verwendung findet.

Suppeneinlagen

Als Suppeneinlagen verwendet man außer den Nährmitteln gern Klößchen aller Art. Sie vervollständigen die Suppe, machen sie nahrhafter und reizvoller. Besonders in Süddeutschland gilt die Brühsuppe ohne eine solche Einlage als unvollkommen. Werden sie für eine Brühe verwendet, ist es besser, sie gesondert in Salzwasser zu kochen, da die Bouillon sonst trübe wird. In einer Einbrennsuppe dagegen können sie direkt gargemacht werden, wozu nur kurze Zeit erforderlich ist, so daß meistens die Speicherwärme ausreicht.

64 Leberreis

20 g	Fett		Majoran
1	kl. Zwiebel	3	Eßl. ger.
100 g	Leber		Semmel
	Salz	1	Ei

Die feingehackte Zwiebel in dem Fett dünsten und zu der geschabten Leber geben. Dann die Gewürze, die Semmelbrösel und das Ei hinzufügen und die Masse gut durcharbeiten. Nun durch einen großen Durchschlag in die kochende Brühe drücken und o h n e S t r o m garwerden lassen. Die Einlage hat die Form von Reiskörnern und erhält dadurch ihren Namen.

65 Schwemmklößchen

¼ l	Milch	1	Ei
	Salz	1	Prise Muskat
25 g	Butter		
125 g	Mehl	1	Ei

Milch, Salz und Butter zum Kochen bringen, das Mehl auf einmal hineinschütten und auf der ausgeschalteten Kochplatte so lange rühren, bis sich der Teig vom Topfboden löst. In die heiße Masse ein Ei und die Gewürze rühren, später das zweite Ei. Mit dem Teelöffel kleine Klößchen abstechen und in der kochenden Suppe etwa 10 Min. ziehen lassen.

66 Eieinlauf

50 g	Mehl	4	Eßl. Wasser
2	Eier		Salz
		1	Prise Muskat

Das Mehl in eine kleine Schüssel geben, die Eier mit Wasser und Gewürz verquirlen und nach und nach zu dem Mehl rühren. Der Teig muß glatt sein, dann ihn langsam über einen Quirl, der über der kochenden Brühe gedreht wird, einlaufen lassen. Während des Einlaufens bereits ausschalten, die Eimasse gerinnt ohne weitere Stromzufuhr.

67 Eierstich

2	Eier	2	Messerspitzen
2	Eßl. Milch		Stärkemehl
	oder Brühe		Salz
			geh. Kräuter

Alle Zutaten verquirlen und in eine mit Butter oder Öl ausgestrichene Form füllen, in ein Gefäß mit kochendem Wasser stellen, nach Bedarf erneuern, bis die Masse fest ist. Nach dem Stürzen in beliebige Stücke schneiden. - Ist ein Wasserkocher mit Einsatz vorhanden, kann dieser vorteilhaft zur Herstellung benutzt werden. Den mit Öl ausgestrichenen Einsatz mit der Eierstichmasse füllen und in den Kocher hängen, in dem sich $^3/_8$ l Wasser befinden. Nur bis zum Kochen bringen, dann den Eierstich ohne Stromzufuhr zum Stocken kommen lassen, da er sonst leicht löcherig wird und nicht gut aussieht.

Flädle
siehe unter Pfannengerichte Nr. 366.

Nudeln
siehe unter Quellgerichte Nr. 134.

Maultaschen
siehe unter Quellgerichte Nr. 144.

Suppenmakronen
siehe unter Kleingebäck Nr. 738.

Spätzle
siehe unter Quellgerichte Nr. 145 u. 146.

68 Leberklößchen

100 g	Leber	1	Brötchen
25 g	Speck		Salz
	oder Butter		Pfeffer
1	Zwiebel		Muskat
		1	Ei

Die Leber aus den Häuten schaben oder durch die Fleischmaschine drehen. In dem Fett die feingehackte Zwiebel dünsten. Brötchen einweichen und ausdrükken. Alle Zutaten mit den Gewürzen vermengen und das Ei unterrühren. Mit dem Teelöffel kleine Klößchen abstechen oder Bällchen formen. Wenn nötig, noch etwas geriebene Semmel oder Mehl hinzunehmen. In der Brühe nur einmal aufkochen, dann ohne Strom garziehen lassen.

69 Grießklößchen

¼ l	Flüssigkeit	125 g	grober Grieß
	- Wasser und		.....
	Milch -	1	Ei
1	Eßl. Butter		.....
	Salz	1	Ei
1	Teel. Zucker		geh. Kräuter

Die Flüssigkeit mit der Butter und den Gewürzen zum Kochen bringen, den Grieß einstreuen und bei ausgeschaltetem Strom so lange rühren, bis sich die Masse vom Topfboden löst. Von der Platte nehmen, ein Ei in den heißen Brei geben, das zweite später, wenn er abgekühlt ist, dann auch erst die gehackten Kräuter untermengen. Mit dem Löffel kleine Klößchen abstechen und in die kochende Suppe geben, in der sie nach dem Wiederaufkochen 10 Min. ziehen müssen.

70 Grießnockerl

1	Eßl. Butter	1	Tasse Grieß
2	Eigelb		= 130-150 g
	Salz	2	Eiweiß

Das Fett sahnig reiben, Eigelb und Salz unterrühren und so viel Grieß einstreuen, bis eine breiige Masse entsteht, unter die das leicht verschlagene Eiweiß gezogen wird. Den Brei ½-1 Std. quellen lassen. Dann mit dem Teelöffel kleine Nockerl abstechen, in die kochende Brühe geben, und wenn sie an die Oberfläche steigen, noch 10 Min. auf der ausgeschalteten Kochplatte ziehen lassen.

71 Semmelklößchen

30 g	Butter		Salz
1	Ei	50 g	Semmelmehl
			geh. Kräuter

Die Butter mit dem Ei schaumig rühren, Salz und Semmelmehl hinzugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, nach Belieben gehackte, rohe oder in Butter gedünstete Kräuter untermengen. Die Masse ½ Std. ruhen lassen, dann erst Klößchen daraus formen, in die kochende Flüssigkeit legen und 5 Min. darin ziehen lassen.

72 Semmel-Kartoffelklößchen

30 g	Butter	75 g	Kartoffeln
1	Ei		- gekocht -
	Salz		Muskat
75 g	ger. Semmel	1-2	Teelöffel
			geh. Kräuter

Die Butter zu Sahne rühren, alle anderen Zutaten zufügen und den Teig einige Zeit durcharbeiten. Kleine Klößchen formen, die etwa 5 Min. in der Suppe ziehen müssen.

73 Schneeklößchen

2	Eischnee		Vanillezucker
2	Eßl. Zucker		Zimt oder
			Schokolade

Den Eischnee recht steif schlagen, mit Zucker vermengen, kleine Klößchen abstechen, auf die heiße, aber nicht mehr kochende Suppe legen, und den Topf oder die Terrine zudecken. Nach 5 Min. mit Vanillezucker, Zimt oder geriebener Schokolade bestreuen, und die Suppe auftragen.

74 Käseklößchen

60 g	Butter	60 g	Mehl
100 g	ger. Käse		Petersilie
1	Ei		oder
	Salz		Schnittlauch

Die Butter zu Sahne rühren, alle anderen Zutaten der Reihe nach hinzugeben und den Teig gut verarbeiten. Kleine Klößchen formen, in die kochende Suppe geben und nach dem Wiederaufkochen 10 Min. ziehen lassen. Die Käseklößchen eignen sich zu jeder Brühe, auch zu einer Gemüse-, Tomaten- oder Fischsuppe.

75 Fischklößchen

125 g	Fischfleisch		Salz, Paprika
½	Brötchen		geh. Kräuter
1	Teel. Butter		ger. Semmel
½	Zwiebel		nach Bedarf

Das Fischfleisch mit dem eingeweichten, ausgedrückten Brötchen durch die Maschine drehen und mit den in Fett gedünsteten Zwiebeln sowie Salz und gehackten Kräutern recht kräftig verrühren. Kleine Klößchen formen, wenn nötig, noch etwas Semmelmehl hinzugeben. Die Fischklößchen in siedende Flüssigkeit legen und nach dem Wiederaufkochen nur ziehen lassen.

76 Fleischklößchen

65 g	gehacktes		Salz
	Rindfleisch		Pfeffer
65 g	gehacktes		od. Paprika
	Schweinefl.		od. Muskat
½	- 1 Brötchen		od. 1 Spur
1	Teel. Butter		Zitronengelb
	Zwiebel	1	Ei

Fleisch und eingeweichtes, ausgedrücktes Brötchen durch den Wolf drehen, die in Fett gedünsteten Zwiebeln, die anderen Gewürze und Ei unterarbeiten. An Stelle von Ei genügen auch 1-2 Teelöffel Wasser. Kleine Klößchen formen und als Einlage in Suppen, Frikassee oder Ragout geben.

77 Markklößchen

50 g	Rindermark	50 g	Semmelmehl
	oder		Salz
	20 g Butter	1	Ei
	und 30 g		
	Rindermark		

Das Rindermark wässern, dann erhitzen, die Rückstände anderweitig verwerten. Das etwas erkaltete Fett sahnig rühren und mit allen anderen Zutaten vermengen. Nach Belieben auch etwas Zwiebel und Muskat zufügen. Einen Probekloß kochen, um zu sehen, ob die Klößchen zusammenhalten. In siedendes Wasser oder Brühe geben, nach dem Wiederaufkochen 5-8 Min. ziehen lassen.

Saucen

Die meisten salzigen Saucen entstehen wie die Suppen aus der Einbrenne - siehe Seite 17 -. Im allgemeinen genügt es, wenn man sie nach dem Aufkochen o h n e S t r o m oder auf der Warmhaltstufe garwerden läßt.
Saucen gewinnen sehr an Wohlgeschmack, wenn man sie mit Butter bereitet oder, falls man anderes Fett verwendet, sollte nach dem Kochen ein Stückchen Butter untergerührt werden. Ebenso verbessert man manche Sauce durch Beigabe von etwas süßer oder saurer Sahne oder auch Milch oder Büchsenmilch. Desgleichen können eine Prise Zucker oder einige Tropfen Wein- oder Kräuteressig den Geschmack wesentlich heben, jedoch dürfen sie nicht vorschmecken. Gelegentlich verwendet man auch eine gute Suppenwürze, aber dies darf nicht zur Gewohnheit werden, da sonst immer der gleiche Geschmack vorherrscht.

Salzige Saucen

78 Helle Einbrennsauce
G r u n d s a u c e

30 g	**Fett**	½ l	**Flüssigkeit**
40 g	**Mehl**		- Wasser od. Brühe - **Salz**

Zubereitung siehe bei Einbrennsuppe Nr. 1.

79 Dunkle Einbrennsauce
G r u n d s a u c e

40 g	**Fett**	½ l	**Flüssigkeit**
50 g	**Mehl**		- Wasser od. Brühe - **Salz**

Zubereitung siehe bei Einbrennsuppe Nr. 2.

80 Kräutersauce

30 g	**Butter**	1	**Teelöffel Schnittlauch**
40 g	**Mehl**		
⅜ l	**Wasser**	1	**Teelöffel Basilikum**
⅛ l	**saure Milch** od. Sahne	2	**Teel. Dill**
	Salz	1½	**Blatt Salbei**

Butter und Mehl schwitzen, mit Wasser und Milch ablöschen, durchkochen und o h n e S t r o m ziehen lassen.
Nach dem Kochen erst die feingehackten Kräuter untermengen und abschmecken.

Was ist zu beachten?

Die Kräuter dürfen nicht mitkochen, da sie sonst grau werden und den feinen Geschmack verlieren. Den Zusatz der Kräuter nach Belieben ändern.

81 Kapernsauce

30 g	**Butter**	1-2	**Eigelb**
40 g	**Mehl**		**Salz**
½ l	**Flüssigkeit** (Wasser, Brühe oder etwas saure Sahne)		**Kapern einige Tropf. Zitronensaft**

Eine helle Mehlschwitze bereiten, mit der Flüssigkeit bei ausgeschaltetem Strom ablöschen, wieder zum Kochen bringen und s t r o m l o s garziehen lassen.
Eigelb mit etwas Sauce in einem kleinen Gefäß verrühren und der übrigen zusetzen. Mit den Gewürzen abschmecken.

82 Spargelsauce oder Blumenkohlsauce

30 g	**Butter**	1-2	**Eigelb**
40 g	**Mehl**		**Muskat**
½ l	**Gemüsewasser** od. etwas Milch		**einige Tropf. Zitronensaft** n. Belieben
	Salz	1	**Prise Zucker**

Eine helle Mehlschwitze bereiten, mit dem Gemüsewasser bei ausgeschaltetem

Strom ablöschen und wieder zum Kochen bringen. Dann o h n e S t r o m quellen lassen. Das Eigelb mit 1-2 Eßlöffel Sauce in einem kleinen Gefäß verrühren, der übrigen Sauce zusetzen und mit den Gewürzen abschmecken.
Beim Anrichten durch ein Stückchen frische Butter verfeinern.

83 Frikasseesauce

45 g	**Butter**		**einige Tropf. Zitronensaft**
60 g	**Mehl**		
¾ l	**Brühe**	**1**	**Prise Zucker**
1-2	**Eigelb**		.....
	Salz		**Kapern, Pilze Spargel**
	.....		
1-2	**Eßl. Apfelwein od. Weißwein**		**Fleischklößchen**

Eine helle Mehlschwitze bereiten, bei ausgeschaltetem Strom mit der Fleisch- oder Fischbrühe ablöschen und wieder zum Kochen bringen. Die jeweilige Einlage hineingeben, nach dem Aufkochen o h n e S t r o m ziehen lassen und mit den verschiedenen Gewürzen abschmecken.
Das Eigelb mit etwas Salz und 1-2 Eßl. Sauce verschlagen und langsam unter Rühren in den Kochtopf geben.
Pilze oder Spargel vorher dünsten oder in ein wenig Wasser kochen.

84 Pilzsauce

30 g	**Butter**	**40 g**	**Mehl**
	Zwiebel	**½ l**	**Flüssigkeit**
150 g	**Pilze**		.....
	Salz		**Petersilie**

In der Butter die Zwiebel dünsten, die geputzten, gehackten Pilze zugeben, das Mehl überstäuben und mit Flüssigkeit (Wasser, Brühe) auffüllen. Nach dem Aufkochen die Sauce mit der Speicherwärme der Platte garziehen lassen. Zuletzt etwas gehackte Petersilie untermengen.

85 Specksauce

60 g	**Speck**		**Salz**
1	**Zwiebel**		**Essig**
40 g	**Mehl**		n. Geschmack
½ l	**Wasser**	**1**	**Prise Zucker**

Speck in Würfel schneiden und goldgelb werden lassen, das Mehl hinzugeben, bräunen, zuletzt noch die in Würfel geschnittenen Zwiebeln mit durchschwitzen. Mit Wasser ablöschen, durchkochen und würzen.
Zu Pellkartoffeln, Fleischklößchen oder Fisch reichen.

Was ist zu beachten?

Die Zwiebel zuletzt an das Buttermehl geben, da sie sonst schwarz und bitter wird und die Sauce nicht schmeckt.

86 Käsesauce

30 g	**Butter**	**4**	**Eßl. ger. Käse od. Würfel von Schmelzkäse**
40 g	**Mehl**		
⅜ l	**Wasser**		
⅛ l	**saure Milch oder Sahne**		**Salz, Paprika**
	.....		**einige Tropf. Zitronensaft**

Butter und Mehl schwitzen, mit Wasser und Milch ablöschen, durchkochen, ausschalten und o h n e S t r o m quellen lassen. Den geriebenen Käse unterrühren, da er nicht mitkochen darf, dann erst mit den Gewürzen abschmecken.
Geeignet für Fisch, Gemüse und Eier.

87 Tomatensauce

375 - 500 g	**Tomaten oder 2 Eßl. Tomatenmark**	**30 g**	**Butter**
		40 g	**Mehl**
		½ l	**Flüssigkeit**
2	**Scheiben Zwiebel**		**Salz**
			Paprika
	.....	**1**	**Prise Zucker**

Die frischen Tomaten kleinschneiden, ohne Wasser mit Zwiebel im Topf zum Kochen bringen, ausschalten, o h n e S t r o m weich werden lassen und durchrühren. Diese Flüssigkeit bis zu ½ l mit Wasser oder Brühe auffüllen und damit das Buttermehl ablöschen. Nach dem Aufkochen o h n e S t r o m ziehen lassen, mit Salz und Paprika abschmecken. Bei Verwendung von Tomatenmark dieses mit etwas Wasser verrühren und unter die durchgekochte Mehlschwitze geben.

Veränderung

Die Sauce gewinnt durch Mitkochen von einigen Schinkenabfällen oder durch Beigabe von 2 Eßl. Sahne.

Was ist zu beachten?

Tomaten brauchen verhältnismäßig viel Salz und ein wenig Zucker.

88 Zwiebelsauce

40 g	Butter		Salz
150 g	Zwiebeln		Paprika
40 g	Mehl		Essig n. Bel.
½ l	Wasser	1	Prise Zucker

Die Zwiebeln in Scheiben schneiden und in der Butter goldgelb dünsten, herausnehmen, das Mehl hinzugeben, braun rösten und mit Wasser nach und nach auffüllen, durchkochen, abschalten, die Zwiebeln hineingeben und mit den Gewürzen abschmecken.

89 Abgeschlagene Senfsauce

2	ganze Eier	⅛ l	Apfelwein
65 g	Senf		od. Weißwein
20 g	Mehl		etwas Zucker
¼ l	Wasser		Salz
			.....
		50 g	Butter

Alle Zutaten bis auf die Butter in einen hohen Kochtopf geben und mit dem Schneebesen oder Schneerad schaumig schlagen. Dann den Topf auf die Kochplatte setzen und alles unter stetem Schlagen, nur auf Stufe 2, fast zum Kochen kommen lassen. Wenn die Sauce heiß wird, noch die Butter in Stückchen hinzugeben, damit sie schnell weich wird und sich verteilt. Nach dem Aufkochen von der Platte nehmen und noch kurze Zeit schlagen. Gut abschmecken.

Was ist zu beachten?

Zur Herstellung keinen Aluminiumtopf nehmen, da sonst die Sauce eine dunkle Farbe erhält. Zu Fisch, Fleisch oder Eiern kalt oder warm reichen.

90 Meerrettichsauce

30 g	Butter		Salz
40 g	Mehl	2	Eßl. gerieb.
¼ l	Wasser		Meerrettich
¼ l	Milch	1	Prise Zucker

Von Butter, Mehl und der Flüssigkeit eine Sauce bereiten, nach dem Aufkochen ausschalten, ohne Strom garwerden lassen, mit dem geriebenen Meerrettich nach Geschmack vermengen.
Den Meerrettich abschaben, in Essigwasser waschen, schnell reiben und mit etwas Milch, Essig oder Zitronensaft beträufeln, damit er nicht dunkel wird.

91 Meerrettichcreme

zu Fisch und Fleisch

1	Teel. Butter	¼ - ½	Stange
1	Teel. Mehl		Meerrettich
⅛ l	Milch		etwas Zucker
	.....		Salz
1	Apfel		Büchsenmilch
			od. frische
			süße Sahne

Butter und Mehl schwitzen, mit ⅛ l Milch auffüllen, durchkochen, dann ohne Strom ziehen lassen und kaltstellen.
Danach mit einem geriebenen Apfel, geriebenem Meerrettich nach Geschmack, Salz, etwas Zucker vermengen. Dann Büchsenmilch oder Sahne hinzufügen, bis eine geschmeidige Creme entsteht, die kalt gereicht wird.

Was ist zu beachten?

Meerrettich ist sehr verschieden scharf, daher vorsichtig sein und nicht zu viel nehmen. Apfel und Milch mildern den Geschmack. Den Apfel erst im letzten Augenblick schälen und reiben, weil er sich sonst verfärbt und die Creme dunkel wird. Büchsenmilch macht sie wieder weißer. Diese Creme zu Fisch und Fleisch reichen, sie bietet Ersatz für Meerrettich mit Schlagsahne, ist aber billiger und bekömmlicher. An Stelle der Mehlschwitze auch 100 g durchgestrichenen Quark verwenden.

92 Verlängerte Cumberlandsauce

30 g	Butter	1-2	Eßl. Apfel-
40 g	Mehl		sinensaft
½ l	Wasser	⅛ l	Rotwein
	.....		od. Weißwein
2	Teel. Senf		Salz
50 g	Johannis-		Paprika
	beergelee	1	Bl. Gelatine
1	Eßlöffel	-	rot -
	Himbeersaft		zum Färben

Butter und Mehl dunkel schwitzen, mit Wasser ablöschen, ausschalten und ziehen lassen. Die verschiedenen Gewürze unterrühren und gut abschmecken. Der besseren Farbe wegen ist Rotwein zu empfehlen, jedoch schmeckt auch Weißwein. Zuletzt noch ein Blatt rote Gelatine in kochendem Wasser gelöst hinzugeben, um eine gute rötliche Farbe zu erzielen. Die Sauce kalt reichen, sie ist sehr beliebt zu Wild, Fleischpasteten und anderem kalten Fleisch.

93 Senfsauce

40 g	**Fett**	**2**	**Eßl. Senf**
50 g	**Mehl**		**etwas Zucker**
	etwas gerieb. Zwiebel		**Paprika** **Zitronensaft**
¼ l	**Wasser**		od. Essig
	Salz		n. Belieben

Das Fett im Topf bräunen, das Mehl zugeben und braun rösten, die Zwiebel gerieben zusetzen, ausschalten und nach und nach das Wasser angießen. Wenn alles glatt verrührt ist, nochmals aufkochen und stromlos weiterziehen lassen, dann gut abschmecken. Den Senf am besten in einem kleinen Gefäß mit etwas Sauce verrühren und dann zusetzen.

Was ist zu beachten?

Senf nicht mitkochen! Die Senfsauce zu Fisch, Eiern oder Bratlingen reichen.

94 Burgundersauce

oder Madeirasauce

40 g	**Butter**	**1**	**Messerspitze Zucker**
50 g	**Mehl**		
⅜ l	**Fleischbrühe** oder Schinkenbrühe	**⅛ l**	**Burgunder** oder ⅛ l Madeira
	Zwiebel		
	Salz		**Johannisbeergelee**
1	**Pr. Pfeffer**		

Eine braune Schwitze bereiten, mit der Brühe auffüllen, die Gewürze hineingeben, und die Sauce 15 Min. kochen lassen. Dann durch ein Sieb streichen, nochmals zum Kochen bringen und bei der Burgundersauce nur mit Burgunder abschmecken, bei der anderen mit Madeira und 1 Teel. Johannisbeergelee. Beliebte Sauce zu Zunge und gekochtem Schinken.

95 Heringssauce

zu Klops

60 g	**Butter**	**1-2**	**Heringe**
75 g	**Mehl**		**Essig**
¾ l	**Wasser**		**Salz, Zucker**

Eine braune Mehlschwitze herstellen, bei ausgeschalteter Platte mit Wasser ablöschen, wieder zum Kochen bringen und ohne Strom ziehen lassen. Die Salzheringe wässern, abziehen, von den Gräten befreien und durch die Fleischmaschine drehen oder sehr fein hacken. Die Heringsmasse in einem Gefäß mit etwas brauner Sauce glattrühren und der übrigen Sauce nach Geschmack zusetzen, außerdem Essig, Zucker und Salz.

Was ist zu beachten?

Sollen Klopse darin gekocht werden, so kommen sie in die kochende Sauce, bevor der Hering hinzugefügt wird, da er an Wohlgeschmack verliert, wenn er mitkocht.

96 Polnische Biersauce

30 g	**Butter**		**Salz**
1	**Zwiebel**	**1**	**Scheibe Zitrone**
2	**Eßlöffel Suppengrün** - geschnitten -		**Zitronensaft** oder Essig
15 g	**Mehl**		**Gelee** oder Johannisbeersaft
¾ l	**Braunbier** mit Wasser		**Zucker**
70 g	**Fischlebkuch.**		

Das sehr kleingeschnittene Suppengrün und die Zwiebel in der Butter dünsten, das Mehl überstäuben und braun rösten. Dann langsam das Braunbier auffüllen. Mit einem Teil den Fischkuchen aufweichen und an die Sauce geben. Nach dem Aufkochen 10 Min. ohne Strom quellen lassen, wieder 5 Min. auf 1 schalten und nochmals ziehen lassen. Durch ein Sieb rühren und mit Salz, Zitronensaft und dem Gelee abschmecken.
Die Sauce zu Fisch oder Fleisch reichen.

97 Mayonnaise

aus Büchsenmilch

3	**Eßlöffel Büchsenmilch**	**1**	**Teel. Senf** **Pr. Zucker**
⅛ l	**Öl** - etwa - **Essig** oder Zitronensaft		**etw. Zwiebel** - gerieben - **geh. Kräuter**
	Salz		n. Belieben

Die gekühlte Milch mit dem Schneebesen schlagen; sie ist bereits nach 2 Min. steif. Dann langsam das Öl hinzufügen, später Essig und Gewürze und pikant abschmecken.
Die Mayonnaise zu Fleisch, Fisch, Eiern reichen oder zu einem Gemüse-, Fisch- oder Fleischsalat verwenden.

98 Verlängerte Mayonnaise

1	Eßl. Öl	1	ganzes Ei
1	Eßl. Mehl	1	Eßl. Senf
⅛ l	Wasser		Salz
	Essig	⅛ - ¼ l	Öl
			gerieb. Zwiebel
		1	Prise Zucker

Von Öl, Mehl und Wasser eine Mehlschwitze bereiten, etwas Essig untermengen. In eine Schale zum Abkühlen geben und vorsichtig kaltes Wasser darauf gießen, über dem Brei stehen lassen, um Hautbildung zu verhindern!
Währenddessen das Ei mit Senf und Salz dickrühren und langsam das Öl dazugeben, später löffelweise die erkaltete Mehlschwitze; zuvor das Wasser abgießen. Pikant abschmecken.

Veränderung

Für Remouladensauce zuletzt gehackte Kräuter und einige Gurkenwürfel hineingeben.

Was ist zu beachten?

Alle Zutaten müssen die gleiche Temperatur haben. Zum Rühren eignet sich sehr gut der Schneebesen.

99 Vegetarische Mayonnaise

1	Banane		Salz
2	Eßlöffel	7	Eßl. Öl
	Zitronensaft	1	Prise Zucker
		1	Pr. Paprika

Die Banane in feine Scheibchen schneiden, mit der Gabel zerdrücken und in einer kleinen Schüssel mit Zitronensaft und Salz mittels des Schneebesens verrühren, bis keine Stückchen mehr zu sehen sind. Dann nach und nach das Öl zusetzen und die Sauce kräftig schlagen. Mit Salz, Zucker und Paprika abschmekken. Zu Spaghetti- oder Reissalat oder fein geraffeltem Gemüse verwenden oder auch zu Eiern, Fisch und Fleisch reichen.

Veränderung

Mit 1 Teelöffel Tomatenmark und etwas geriebenem Meerrettich abschmecken.

Was ist zu beachten?

Die Mayonnaise wird im Mixgerät besonders gut und steif wie eine Eier-Mayonnaise.

Salatmarinaden

siehe Seite 76.

Süße Saucen

Eine süße Sauce ist von leichterer Beschaffenheit als eine salzige. Ihr Grundbestand ist Milch, Fruchtsaft oder Wein. Zur Bindung wählt man feines Stärkemehl aus Kartoffeln, Weizen, Reis oder Mais, das, mit kalter Flüssigkeit verrührt, der Sauce zugefügt wird und nur ½ Minute aufzukochen braucht.
Die süße Sauce ist eine willkommene Beigabe zu einer Creme, einem Flammeri, Auflauf, warmen Pudding und zu Klößen. Besonders bei Kindern ist sie sehr geschätzt, zumal wenn sie im Sommer gut gekühlt aus dem Kühlschrank kommt. Aber auch in warmem Zustand kann sie zu bestimmten Speisen sehr reizvoll sein. So ist z. B. eine warme Kakao- oder Schokoladensauce, über Vanilleeis oder einem einfachen Grießflammeri angerichtet, ein Genuß. Und die warme Weinschaumsauce erzeugt in kalter Jahreszeit ein angenehmes Wärmegefühl und paßt ausgezeichnet zu Mehlspeisen verschiedener Art.

100 Mandelmilch

½ l	Milch	1	Prise Salz
1	Stck. Vanille	1	Teelöffel
35 g	Zucker		Stärkemehl
50 g	ger. Mandeln		- n. Belieben -

Milch mit Vanille, Zucker und Salz aufkochen und auf die abgezogenen, fein geriebenen Mandeln gießen und ziehen lassen. Die Mandelmilch nach Belieben durchseihen und evtl. noch mit Stärkemehl andicken.

Was ist zu beachten?

Am besten die Vanilleschote aufschneiden, das Innere herausschaben und beides der kalten Milch zusetzen.

101 Vanillesauce

½ l	Milch	1	Prise Salz
¼	Stg. Vanille	1	gehäuft. Teel. Stärkemehl
30 g	Zucker	1	Eigelb

Stärkemehl und Eigelb mit etwas Milch verquirlen, die übrige Milch mit Zucker, Salz und Vanille bis vor das Kochen bringen, ausschalten, andicken und ½ Min. kochen lassen.

Was ist zu beachten?

Das Eigelb gleich mit Mehl und Milch verquirlen und mitkochen; es gerinnt in dieser Verbindung nicht. Die Vanilleschote am besten aufschneiden, das Innere herausschaben und beides der kalten Milch zusetzen.

102 Schokoladensauce

25 g	Schokolade od. Schokoladenpulver	1	Prise Salz Zucker Vanille
1	Teel. Kakao - gestrichen -	½ l	Milch
		1	Teelöffel Stärkemehl

Die Schokolade reiben, mit Kakao, Zukker, Salz und Vanille gleich in den Kochtopf geben. Unter Rühren (Schneebesen) langsam die Milch bis auf eine kleine Menge, zum Anrühren des Mehls, hinzugeben. Das Ganze bis zum Kochen bringen, ausschalten, andicken und ½ Min. kochen lassen. Kalt oder warm zu verschiedenen Süßspeisen reichen.

103 Kakaosauce

30 g	Kakao		oder ¼ Stg. Vanille
50 g	Zucker	½ l	Milch
1	Pr. Salz	1	Teelöffel Stärkemehl
1	Vanillezucker		

Kakao, Zucker, Salz, Vanillezucker im Kochtopf vermengen, nach und nach die Milch zugeben, etwas zum Anrühren des Mehls zurücklassen und alles zum Kochen bringen. Ausschalten, den Topf zur Seite ziehen und das mit Milch verrührte Stärkemehl hineingeben, nochmals o h n e S t r o m aufkochen lassen.

104 Kaffeesauce

⅜ l	Milch	1	Teelöffel Stärkemehl
¼	Stg. Vanille	1	Eigelb
30 g	Zucker	30 g	Kaffee
1	Prise Salz	⅛ l	Wasser

Die Milch mit Vanille, Zucker und Salz aufkochen, ausschalten, das Stärkemehl mit etwas zurückgelassener Milch und dem Eigelb verrühren, langsam unter Rühren in die kochende Milch gießen und ½ Min. durchkochen.
Das Kaffeemehl mit ⅛ l Wasser überbrühen, einige Minuten ziehen lassen und den durchgegossenen Kaffee an die Sauce gießen.

105 Karamelsauce

100 g	Zucker	1	Prise Salz
⅛ l	Wasser	2	Teelöffel Stärkemehl
½ l	Milch	1	Eigelb
	Vanillezuck.		

Den Zucker im offenen Kochtopf gut bräunen, mit ⅛ l kochendem Wasser ablöschen, die kochende Milch hinzurühren. Der Zucker muß sich ganz auflösen. Nun die Gewürze hinzufügen, die Masse bis vor das Kochen bringen, ausschalten, das mit Milch und Eigelb verquirlte Mehl unterrühren (also etwas von der Milch zurücklassen) und ½ Min. durchkochen.

Was ist zu beachten?

Den Zucker nicht im Aluminiumgeschirr karamelisieren, da er darin schwer bräunt. Er darf nicht zu dunkel werden, da er sonst bitter schmeckt.

106 Aprikosensauce

80 g	getr. Aprikos.	1	Prise Salz
½ l	Wasser	1	Teelöffel Stärkemehl
	Zucker n. Geschmack		Zitronensaft n. Geschmack

Die getrockneten Aprikosen am Tage vorher in ½ l Wasser einweichen und gleich etwas Zucker beimengen, da er dann besser einzieht.
Am nächsten Tag zum Kochen bringen, ausschalten, mit dem angerührten Mehl andicken und o h n e S t r o m 10-15 Min. stehen lassen. Durch ein Sieb rühren,

nach Salz und Zucker abschmecken und kaltstellen.
Mit Klößchen oder einem Grießflammeri, einem Auflauf oder Pudding auftischen.

107 Weinschaumsauce

2	**ganze Eier**		**Zitronengelb**
100 g	**Zucker**	**2**	**Eßlöffel**
¼ l	**Apfelwein**		**Zitronensaft**
	od. Weißwein	**1**	**gestr. Teel. Stärkemehl**

Alle Zutaten zuerst kalt in einem hohen Topf mit dem Schneebesen oder Schneerad vermengen. Dann den Topf auf die Kochplatte stellen und die Sauce unter fortwährendem Schlagen nur auf S t u f e 2 bis zum Kochen bringen, zur Seite nehmen und weiterschlagen, bis sie etwas abgekühlt ist.

Abb. 9: Die Weinschaumsauce wird nach dem Aufkochen von der Kochplatte genommen und weiter bis zum Erkalten geschlagen.

Was ist zu beachten?

Die Sauce nicht in einem Aluminiumtopf bereiten, da sie darin grau wird. Beim Schlagen auch an den Rand des Bodens kommen, sonst setzt sich dort das Stärkemehl fest, und die Sauce ist nachher nicht gebunden.
Statt des Weißweins eignet sich auch Apfelsüßmost zu der Sauce mit 3-4 Eßl. Zitronensaft und etwa 80 g Zucker.

108 Hagebuttensauce

250 g	**Hagebutten**	**1**	**Teelöffel Stärkemehl**
½ l	**Wasser**		**Zitronensaft**
			Zucker

Die gewaschenen Hagebutten von der Blüte befreien, durchschneiden und Kerne und Härchen entfernen. Dann mit kaltem Wasser aufsetzen, zum Sieden bringen und bis zu 1 Std. auf S t u f e 1 kochen. Wenn sie weich sind, ausschalten, die Sauce andicken, durchrühren und mit Zitronensaft und Zucker abschmecken.

Was ist zu beachten?

Wer nicht empfindlich ist, braucht die Hagebutten nicht auszukratzen. Von getrockneten Hagebutten 50 g verwenden, mehrere Stunden einweichen, dann etwa 1 Std. mit Zitronenschale und Stangenzimt kochen, danach sämig machen und durchstreichen.

Vorspeisen

Es seien einige Gerichte beschrieben, die man vor dem Hauptgang reichen kann. Sie werden gern an Sonn- und Festtagen oder wenn Gäste kommen, eingeschoben, da sie die Mahlzeit vervollständigen und ihr ein besonderes Gepräge geben, vor allem, wenn die Vorspeise appetitlich angerichtet aufgetragen wird. Man kann sie zeitig vorbereiten, um sie nur noch im letzten Augenblick zu überbacken. Auch unter den Salaten, Eierspeisen und salzigen Aufläufen finden sich verschiedene Rezepte, die sich auch dazu eignen. Der stufengeregelte Backofen wird stark vorgeheizt, weil man schnell eine goldbraune Kruste erzielen will. Die Vorspeise wird bei 3/3 oder 3/0 auf der oberen Leiste gebacken und der Wrasenschieber geöffnet. Beim Backofen mit Temperaturregler stellt man 250-300° ein, je nach der Masse.
Zum Einfüllen verwendet man Förmchen aus Jenaer Glas, feuerfestem Porzellan oder Steingut und Muscheln.

109 Gefüllte Tomaten

2	**Brötchen**		**Salz**
⅛ l	**Milch**		**Paprika**
50 g	**Butter**		**geh. Kräuter**
1	**kl. Zwiebel**		.....
			Tomaten

Die Brötchen sehr klein schneiden und mit der Milch übergießen.
In der Butter die fein geschnittene Zwiebel dünsten, die aufgeweichten Brötchen mit der Milch hinzugeben, die Masse kurze Zeit auf der ausgeschalteten Platte stehenlassen und mit den Gewürzen vermengen. Diese kräftig abgeschmeckte Füllung in die ausgehöhlten Tomaten geben - etwas Mark der Füllmasse zusetzen - und entweder im Topf mit Butter dünsten oder zum Überbacken in einer gefetteten Form oder auf einer Platte in den Ofen stellen, gegebenenfalls mit Braten oder Fisch zusammen.

Veränderung

Statt der vorstehenden Brötchenmasse eine andere Füllung verwenden. Sehr gut schmeckt eine feine Fleischfarce, mit eingeweichten Brötchen und gedünstetem Reis vermengt. Auch gedünstete Pilze oder feine Gemüse sind geeignet, ebenso in Würfel geschnittener Chesterkäse, der in der Hitze zergeht.

Was ist zu beachten?

Die gefüllten Tomaten sollen nicht bräunen, sondern nur dünsten.

110 Falsche Austern

Überbackenes Hirn

2	**Kalbshirne**	½ l	**Flüssigkeit**
¼ l	**Wasser**		(Brühe, Wein,
	Salz		Wasser)
	.....		**Zitronensaft**
90 g	**Butter**		**Salz**
1	**kl. Zwiebel**	1	**Prise Zucker**
60 g	**Mehl**	6	**geh. Sardellen**
			.....
			Käse
			z. Bestreuen

Die Kalbshirne wässern, dann von allem Blutigen befreien, gut waschen und in ¼ l kochendes Salzwasser geben. Vom Kochen ab 5 Min. auf Stufe 1 und 5 Min. auf Stufe 0 rechnen. Die Kalbshirne in Würfel schneiden.
In der Butter die gehackte Zwiebel dünsten, das Mehl hinzugeben und mit ½ l Flüssigkeit ablöschen, dazu Brühe, etwas Wein und Wasser nehmen. Die Sauce muß dick sein. Mit Zitronensaft, Salz, Sardellen und Zucker abschmecken, mit den Kalbshirnwürfeln vermengen, in Muscheln oder Förmchen füllen, mit Käse bestreuen und überkrusten.

Stufenschalter		**Temperaturregler**
	Vorheizen:	
15 Min. 3/3	Auf	275°
	Einsetzen:	
Mit dem Blech auf die obere Schiene.		
	Überkrusten:	
15 Min. 3/3	10-12 Min.	275°
5 Min. 0/0	3- 5 Min.	0°

Abb. 10: Die überbackenen Gerichte sollen eine schöne braune Kruste bekommen.

111 Fischragout fin

750 g	Fischfilet	½ l	Flüssigkeit
2	Eßl. Wein		(Fischwasser,
	Saft von		Wein und
1	Zitrone		Wasser)
	Salz		ger. Zwiebel
	.....	1	Teel. Kapern
80 g	Butter	2	Eigelb
80 g	Mehl		Würze

Das Fischfilet in kleine Stücke zerteilen, mit Wein, Zitronensaft und Salz auf Stufe 2 dünsten.
Dann eine helle Mehlschwitze bereiten, mit den Gewürzen abschmecken und mit dem Fisch vermengen.
Das Ragout in Muscheln füllen, obenauf mit geriebenem Käse bestreuen und überkrusten.

Stufenschalter		Temperaturregler
Vorheizen:		
15 Min. 3/3	Auf	275°
Einsetzen:		
Mit dem Blech auf die obere Schiene.		
Überkrusten:		
15 Min. 3/3	10-12 Min.	275°
10 Min. 0/0	3- 5 Min.	0°

112 Ragout fin

1 l	Wasser	60 g	Butter
	Salz	60 g	Mehl
	Suppengrün	½ l	Brühe
500 g	Kalbfleisch	1-2	Eigelb
1	Kalbszunge		Salz
500 g	Kalbsmilch	1	Prise Zucker
	.....		Weißwein
1	Teel. Butter		Zitronensaft
125 g	Champignons		.....
	einige Tropf.	25 g	Semmelbrösel
	Zitronensaft	25 g	ger. Käse
	.....		Butter-
			flöckchen

Die Kalbszunge gründlich waschen. Die Kalbsmilch wässern, mit kochendem Wasser überbrühen und in kaltem abschrecken. Danach Wasser, Salz und Suppengrün zum Kochen bringen, Fleisch, Zunge und Kalbsmilch einlegen. Letztere nach 10 Min. schon herausnehmen, Zunge und Fleisch auf Stufe 1 in 1-1¼ Std. weichkochen. Alles in Würfel schneiden. Die Pilze halbieren oder vierteln, in Butter dünsten und einige Tropfen Zitronensaft zusetzen.
Eine recht dicke Frikasseesauce mit den angegebenen Zutaten bereiten, mit der Fleischbrühe auffüllen. Alle Zutaten mit der Sauce vermengen, kräftig abschmekken, das Ragout in Förmchen füllen, Semmelbrösel und geriebenen Käse überstreuen und Butterflöckchen aufsetzen. Im Ofen überbacken, bis sich eine Kruste gebildet hat.

Stufenschalter		Temperaturregler
Vorheizen:		
15 Min. 3/3	Auf	275°
Einsetzen:		
Mit dem Blech auf die obere Schiene.		
Überkrusten:		
15 Min. 3/3	10-12 Min.	275°
5 Min. 0/0	3- 5 Min.	0°

Anmerkung

Ragout fin kann auch von Fleischresten bereitet werden. Man verwendet etwa 150 g gebratenes Kalb- oder Geflügelfleisch sowie 100 g gekochte Zunge oder Kalbsmilch oder gekochten Schinken, dann Pilze und etwa ½ l dicke Sauce und verfährt wie vorstehend angegeben.

Steht nicht so viel Fleisch zur Verfügung, kann die Masse mit gekochtem Gemüse verlängert werden.

113 Überbackene Käseschnitten

Kasten-	**Chesterkäse**
weißbrot	ohne Rinde
Butter	o d e r
	Emmenthaler

Gleichmäßige Weißbrotscheiben von 1 cm Dicke schneiden, dick mit Butter und reichlich mit Scheiben von Chesterkäse belegen. Die Schnitten auf ein gefettetes Blech geben und im vorgeheizten Ofen überkrusten.

Stufenschalter		**Temperaturregler**
Vorheizen:		
15 Min. 3/3	Auf	275°
Einsetzen:		
Auf dem Blech auf die obere Schiene.		
Überkrusten:		
8-10 Min. 3/3	8-10 Min.	275°
5 Min. 0/0	3- 5 Min.	0°

Was ist zu beachten?

Es eignet sich nur solcher Käse dazu, der weich wird und zergeht. Die Schnitten dürfen nur hellbraun backen, da der Käse sonst bitter schmeckt.

114 Ei in Tomate

gleichmäßige	**Salz**
Tomaten	**ger. Käse**
	Eier

Von gleichmäßigen, großen Tomaten den Deckel abschneiden, das Innere mit einem Teelöffel herausnehmen und anderweitig verwenden. In die mit Salz und geriebenem Käse ausgestreuten Tomaten je ein aufgeschlagenes Ei hineinfüllen, wenn nötig, etwas Eiweiß zurücklassen. Die Tomaten auf eine Porzellanplatte, ein Eierpfännchen oder in eine Auflaufform setzen und im Ofen dünsten, bis die Eier fest sind. Sie eignen sich gut zum gleichzeitigen Einsetzen mit einem Fisch oder Braten in den letzten 10 Minuten.

115 Überbackenes Eierhaschee

6	**Eier**	**75 g**	**Schinken**
	.....	**1**	**Teel. Kapern**
20 g	**Margarine**		**Salz**
20 g	**Mehl**		.....
3/16 l	**Brühe**		**ger. Käse**
	= 12 Eßlöffel		**Semmelbrösel**
7	**Eßl. saure**		**Butter-**
	Sahne		**flöckchen**
	oder Milch		

Die Eier hart kochen und pellen. Von Fett und Mehl eine Schwitze herstellen, mit der Brühe löschen. Dann Milch, die in Würfel geschnittenen Eier und den Schinken, Kapern und Salz zufügen, gut abschmecken. In Förmchen füllen, mit geriebenem Käse und Semmelbröseln bestreuen, Butterflöckchen aufsetzen und im Ofen nicht zu scharf überkrusten.

Stufenschalter		**Temperaturregler**
Vorheizen:		
10-12 Min. 3/3	Auf	260-275°
Einsetzen:		
Mit dem Blech auf die obere oder mittlere Schiene.		
Überkrusten:		
8-10 Min. 3/3	6-8 Min.	260-275°
5-10 Min. 0/0	3-5 Min.	0°

116 Käseleckerbissen

½	**Kasten-**	**125 g**	**Chesterkäse**
	weißbrot		od. Reibkäse
125 g	**Butter**	**1**	**Eigelb**
			Paprika, Salz

Die Butter zu Sahne rühren, den gewiegten Chester- oder Reibkäse, Eigelb und Gewürze unterarbeiten und mit der Käsemasse etwa 12-14 kleine Scheiben eines Kastenweißbrotes (Kapselbrot) dick bestreichen und überbacken wie bei vorstehendem Rezept Nr. 113.

Klöße / Knödel

Die Kloßmasse muß man kräftig durcharbeiten, damit sie geschmeidig wird und gut zusammenhält. Es ist ratsam, zuerst einen Probekloß zu kochen, um zu sehen, ob die Masse zusammenhält, vor allem, wenn man ein unbekanntes Rezept bereitet. Erscheint sie zu locker, mengt man etwas Mehl, Grieß oder Weckmehl unter, ist sie zu fest, ist ein Zusatz von Eigelb, Fett oder etwas Wasser angebracht. - Man kocht die Knödel in reichlich Salzwasser, auf 2 Liter rechnet man 1 Eßlöffel Salz. Breite Töpfe sind günstiger als hohe, weil die Klöße dann gut nebeneinander liegen und aufgehen können. Weicher Kloßteig wird mit einem Löffel abgestochen, den man vorher in kochende Flüssigkeit taucht, damit die Masse gut abgleitet. Bei einer größeren Anzahl von Knödeln, die empfindlich sind, kocht man in zwei Portionen hintereinander. Die Flüssigkeit muß sprudeln, wenn die Klöße eingelegt werden. Nach dem Wiederaufwallen schaltet man kurze Zeit auf Stufe 1, dann genügt, wenn nicht anders vermerkt, die Speicherwärme oder die Warmhaltstufe zum Garziehen. Der Deckel darf währenddessen nicht fest aufliegen. Sobald die Knödel zu kochen beginnen, schiebt man ihn zur Seite oder nimmt ihn ganz ab. Eine Ausnahme machen Hefeklöße und große Semmel- und Mehlklöße. Durch Auseinanderreißen mit zwei Gabeln prüft man, ob die Knödel gar sind, sie müssen innen trocken und locker sein. Man nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus, läßt sie gut abtropfen und legt sie nebeneinander in eine heiße Schüssel oder auf eine Platte.

117 Großer Semmelkloß

auf Backobst

500 g	**Weißbrot**	**2-3**	**Eigelb**
5-6	**Eßl. Milch**		**Salz**
30 g	**Fett**	**2-3**	**Eischnee**
	zum Rösten		.....
50 g	**Butter**	**500 g**	**Backobst**
1	**Eßl. Zucker**		**Zucker**
1	**Ei**		**Wasser**

Die Kruste des Brotes abschneiden, in Würfel zerteilen und in etwas Fett rösten. Das Weiche, soweit wie möglich, reiben und das übrigbleibende Brot in der Milch einweichen. Dann Fett, Zukker, Eigelb und Salz verrühren, das Weißbrot und die gerösteten Bröckchen hinzugeben und zuletzt den Eischnee. Aus der Masse einen großen Kloß formen.

Das eingeweichte Backobst zum Kochen bringen, die Flüssigkeit muß reichlich darüberstehen. Den großen Kloß darauflegen und 1 Std. auf Stufe 1 kochen. Nach ½ Std. den Kloß vorsichtig wenden. Die Obstbrühe zieht in den Teig ein, wodurch der Knödel besonders gut schmeckt. Nach dem Herausnehmen in dicke Scheiben schneiden und mit dem warmen Backobst reichen.

118 Grünkernklöße

4	**Semmeln**	**50 g**	**Butter**
⅛ l	**Milch**	**1**	**Zwiebel**
	.....	**2**	**Eier**
¼ l	**Milch**		**Salz**
150 g	**Grünkern-**	**2**	**Teel. Kräuter**
	schrot		- gehackt -
	.....		

Die Semmeln kleinschneiden und mit ⅛ l heißer Milch aufweichen.

Dann ¼ l Milch zum Kochen bringen, den Grünkernschrot hineingeben, ausschalten und ohne Strom ausquellen lassen.

Die Butter zerlassen, die Zwiebel darin dünsten, die Semmeln und den Grünkernschrot hinzufügen, gut durchrühren und das Ganze zu einem Kloß abbrennen. Dann den Topf von der Kochplatte nehmen, ein wenig abkühlen lassen, die Eier nach und nach unterrühren, Salz und gehackte Kräuter hinzufügen. Kräftig abschmecken und gleichmäßige Klöße formen, in etwas Mehl wälzen, in das kochende Salzwasser legen und nach dem Aufkochen 12-15 Min. ziehen lassen.

Grünkernklöße sind besonders kräftig im Geschmack und eignen sich daher vor allem als Beilage zu Fleisch und Saucen.

119 Semmelklöße
mit Speck

6	alte Semmeln	125 g	Mehl
⅜ l	Milch		Salz
	.....	2	Eier
80 g	Speck	2	Teel. geh.
1	kl. Zwiebel		Kräuter

Die Semmeln kleinschneiden und in der heißen Milch aufweichen. Den in Würfel geschnittenen Speck ausbraten, eine kleine Zwiebel darin dünsten, die Semmelmasse und das Mehl hinzugeben und alles mit den übrigen Zutaten verrühren und auf ausgeschalteter Platte zu einem Kloß abbrennen, bis sich der Teig vom Kochtopf löst. Dann die Masse einige Minuten abkühlen lassen, die Eier nach und nach unter stetem Rühren hinzufügen und auch die anderen Gewürze. Glatte, gleichmäßige Klöße formen, in kochendes Salzwasser geben, 5 Min. auf Stufe 1, dann ohne Strom 10-12 Min. ziehen lassen.
Die Semmelklöße schmecken besonders kräftig, wenn der Speck gut durchgeräuchert ist. Da sie auch recht nahrhaft sind, genügt als Beigabe eine gute Sauce und Salat aller Art.

Abb. 11: Die Klöße werden in das kochende Salzwasser gelegt. Nach dem Wiederaufkochen wird auf Stufe 0 geschaltet.

120 Mehl-Weißbrotklöße
mit Hefe

250 g	Mehl		Salz
15 g	Hefe	40 g	Fett
¼ l	Milch		.....
300 g	Weißbrot		Speck
1	Ei		Zwiebel

Mehl, Hefe und etwas Milch zum Hefestück ansetzen. Die Kruste des Weißbrotes in Würfel schneiden und in Fett rösten. Das übrige Weißbrot in der restlichen Milch einweichen. Wenn das Hefestück gegangen ist, mit Mehl, Ei, Salz, Fett und dem eingeweichten Weißbrot zu einem Teig verarbeiten und gut abschlagen. Nachdem er geruht hat, etwa 15 Klöße formen, die nochmals gehen müssen. Mit reichlich Salzwasser in zwei Portionen in einem großen Topf kochen, da sie noch aufgehen. Sie schmecken gut zu Backobst und werden mit ausgebratenen Speck- und Zwiebelwürfeln angerichtet.
Der Teig kann aber auch mit Zitronenschale und 1 Eßl. Zucker vermengt werden, Speck und Zwiebel fallen dann fort. Diese Klöße schmecken gut mit gekochten Birnen in reichlich Sauce.

Abb. 12.: Die fertigen Klöße schwimmen obenauf. Sie werden nebeneinander auf eine heiße Platte gelegt und sofort aufgetragen.

121 Grießklöße

1 l	Milch	350 g	Grieß
30 - 40 g	Butter	2-3	Eier
1	Teel. Salz		....
	Zitr'schale		Butter
	oder Vanille		Semmelbrösel

Milch, Butter und Gewürze zum Kochen bringen, den Grieß unter Rühren einstreuen und die Masse bei ausgeschalteter Kochplatte zu einem Kloß abbrennen. Zunächst 1 Ei unterarbeiten und nach dem Auskühlen die anderen. Mit den Händen die Klöße formen, in etwas Mehl wälzen oder den Teig mit dem Eßlöffel abstechen und in das kochende Salzwasser legen. Etwa 10-12 Min. ziehen lassen. Mit den in Butter gerösteten Semmelbröseln bestreuen und mit gedünstetem Obst servieren.

122 Hefeklöße

auf der Kochplatte

300 g	Mehl	1	Prise Salz
20 g	Hefe	20 g	Zucker
⅛ l	Milch	1	Ei
		1	Eßl. Fett

Ein Hefestück bereiten, später alle anderen Zutaten hinzugeben, den Teig durcharbeiten und gehen lassen, s. S. 189. Einen möglichst breiten Topf mit kochendem Wasser füllen, darüber recht stramm ein Mulltuch spannen, an den Topfgriffen festbinden, mit etwas Mehl bestreuen und die Klöße, wenn das Wasser kocht, darauflegen, jedoch nicht zu dicht und eine Schüssel darüberstülpen. Die Klöße brauchen 15-20 Min. zum Garwerden. Die Kochplatte 5 Min. auf S t u f e 1 lassen, dann ausschalten. Mit einem Hölzchen hineinstechen, um zu prüfen, ob sie gar sind. Nach dem Herausnehmen die Klöße mit zwei Gabeln aufreißen, damit der Dampf entweicht. Mit in Butter gebräunten Semmelbröseln anrichten und eine Frucht-, Vanille- oder Weinschaumsauce dazu reichen oder gedünstetes Obst.

Was ist zu beachten?

Diese Bereitung nach alter Methode ist etwas umständlich und erfordert einen sehr breiten Topf. Das Herstellen im Backofen ist einfacher und erfolgreicher, da die Klöße mehr Platz zum Aufgehen haben. Siehe Nr. 124.

123 Dampfnudeln

500 g	Mehl		Salz
30 g	Hefe	50 g	Butter
¼ l	Milch		.....
50 g	Zucker	1	Eßl. Schmalz
1	Ei	1	Eßl. Zucker
	Zitronengelb	⅛ l	Milch
	oder Anis		

Den Hefeteig bereiten s. S. 189, nach dem Abschlagen in 10-12 Stücke teilen, zu glatten Bällchen formen und auf dem bemehlten Brett aufgehen lassen. Einen Topf von 22 cm Durchmesser mit dem Schmalz ausstreichen, Milch und Zucker hineingeben, aufkochen lassen. Dann sofort die Nudeln dicht nebeneinander hineinsetzen, den Deckel auflegen, der fest schließen muß, damit kein Dampf entweichen kann. Danach sofort auf S t u f e 1 schalten für etwa 10-12 Min. und 10 Min. s t r o m l o s ziehen lassen.

Was ist zu beachten?

Wenn es im Topf anfängt zu prasseln oder zu krachen, muß bereits abgeschaltet werden. Den Deckel jedoch auf keinen Fall abheben. Die Nudeln sollen alle Flüssigkeit aufgesogen und unten eine

Abb. 13: In die bereits vorgeheizte Fettpfanne gießt man ½ l kochendes Wasser, über dessen Dampf die umseitig beschriebenen Hefeklöße gar gemacht werden sollen.

braune Kruste haben. Sie werden gern mit einer Vanille- oder Weinschaumsauce gegessen. Oder auch statt Milch Wasser nehmen und Zucker und Zitronengelb weglassen, wenn die Dampfnudeln zu Braten oder Gemüse gereicht werden sollen, wie es in verschiedenen Gegenden beliebt und üblich ist.

124 Hefeklöße

im Backofen

500 g	**Mehl**	**1**	**Eßl. Butter**
30 g	**Hefe**		**Zitronengelb**
¼ l	**Milch - knapp -**		.....
1	**Prise Salz**		**Butter**
1	**Eßl. Zucker**		zum Bräunen
1-2	**Eier**		**Semmelbrösel**

Eine größere Anzahl nach vorstehendem Rezept bereitete Hefeklöße am vorteilhaftesten auf einmal im Backofen garen. Den Rost mit einem Mulltuch bespannen, nach unten umschlagen und verknoten oder an den Enden mit Garn festbinden. Mit Mehl bestreuen, die Klöße darauflegen, aufgehen lassen. Sodann die Fettpfanne in den Backofen schieben und vorheizen. Danach ½ l kochendes Wasser eingießen und den Rost mit den Klößen darübersetzen. Die Hefeklöße geraten auf diese Weise recht gut.

Veränderung

Die Hefeklöße können auch ohne Zukker und Zitrone in den letzten 15-20 Minuten direkt auf dem Gemüse in der Fettpfanne bei etwa 180° gegart werden. Es eignen sich Sauer- und Weinkraut dazu.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Vorheizen:

Mit der auf die untere Schiene eingeschobenen Fettpfanne

15 Min. 3/3 auf 175°

Einsetzen:

Nach der Vorheizzeit in die Fettpfanne ½ l kochendes Wasser einfüllen und den Rost mit den Klößen darüber setzen.

Garen:

8-10 Min. 0/3 15 Min. 0°
10 Min. 0/0

Abb. 14: Die Hefeklöße werden auf dem mit einem Tuch bespannten Rost über der mit kochendem Wasser gefüllten Pfanne gegart.

Abb. 15: Die Hefeklöße sind im Backofen über Dampf schön aufgegangen und aufgerissen.

125 Thüringer Kartoffelklöße

5kg	**Kartoffeln**		**Salz**
1½ l	**Milch**	**40 g**	**Fett**
		2	**Brötchen**

Die rohen Kartoffeln schälen und in Wasser reiben. Damit sie nicht braun werden, ist es empfehlenswert, das Wasser des öfteren zu erneuern. Die geriebene Masse im Beutel in einer Kartoffelpresse ganz trocken auspressen. Von den beim Reiben erhaltenen Abfällen mit wenig Wasser einen Brei kochen, mit 1½ l kochender Milch übergießen. Den Brei glattrühren, salzen und damit die rohen, ausgepreßten Kartoffeln überbrühen, auch das Stärkemehl dazugeben, das sich beim Reiben in der Schüssel abgesetzt hat. Die ganze Masse kräftig durcharbeiten.
Anstatt des Kartoffelbreies zum Überbrühen der Kartoffelmasse eignet sich auch Grießbrei von 1½ l Milch und 125 g Grieß. Die Hände immer wieder in Wasser tauchen, um die Klöße zu formen. Innen mit in Fett gerösteten Semmelwürfeln füllen. Die Masse ergibt etwa 20 Stück, die in zwei Portionen in einem großen Topf gekocht werden. Wenn das Wasser nach dem Einlegen wieder sprudelt, die Klöße 15 Min. auf S t u f e 1, dann 10-15 Min. o h n e S t r o m kochen.

126 Kartoffelklöße

von gekochten Kartoffeln

1kg	**Kartoffeln**	**2**	**Eßl. Kartoffelmehl**
	- gekocht -		od. nur 4 Eßl. Kartoffelmehl
2	**Eier**	**1**	**Semmel** zu Bröckchen
	Salz		**etw. Butter** zum Braten
1	**Pr. Muskat**		
2	**Eßlöffel Weizenmehl**		

Frisch gekochte und sofort heiß durchgepreßte Kartoffeln verwenden oder gekochte kalte vom Tag vorher. Durch die Maschine drehen, mit allen Zutaten vermengen und abschmecken. In der Butter die kleingeschnittenen Semmelbröckchen goldgelb bräunen und Klöße formen, in die Mitte die gerösteten Bröckchen geben. Die Klöße mit bemehlten Händen runden und in ein wenig Mehl wälzen. Dann in das kochende Salzwasser legen und nach dem Aufkochen 10-15 Min. bei offenem Topf ziehen lassen.

Veränderung

Durch Beigabe von 125 g geriebenem Meerrettich erhalten die Klöße einen kräftigen Geschmack.

127 Kartoffelklöße

von rohen und gek. Kartoffeln

1kg	**Pellkartoffeln**		**Salz**
2kg	**Kartoffeln**	**2**	**Brötchen**
	- roh -		**Fett**

Die rohen geschälten Kartoffeln schnell in kaltes Wasser reiben, in einem Leinensäckchen fest ausdrücken und in eine Schüssel geben. Dann mit etwas kochendem Wasser anbrühen und mit den durchgepreßten heißen gekochten Kartoffeln und Salz vermengen. Von der im Wasser abgesetzten Stärke etwa ein Drittel zusetzen. Den Teig durcharbeiten, mit nassen Händen gleichmäßig große Klöße formen, in die Mitte Semmelbröckchen geben, die in Fett gebräunt wurden. Die Knödel in kochendes Salzwasser legen, beim erneuten Aufkochen 5-10 Min. auf S t u f e 1 schalten und sie 10 Min. o h n e S t r o m ziehen lassen. Als Beilage zu Fleisch aller Art reichen.

128 Zwetschgenknödel

750 g	**Kartoffeln**		**Salz**
	- gekocht -		**Pflaumen**
4½	**Eßl. Mehl**		**Würfelzucker**
	- gehäuft -		.....
3	**Eier**		**Butter**
			ger. Semmel

Die am Tag vorher gekochten Kartoffeln durchdrehen, mit Mehl, Eiern und Salz vermengen.
Die Pflaumen entsteinen und dafür ein Stück Würfelzucker hineingeben. Von dem Teig 11-12 Klöße formen, in deren Mitte eine Pflaume stecken. In Salzwasser kochen und mit in Butter gerösteten Semmelbröseln übergießen.
An Stelle der Pflaumen auch getrocknete, kurz eingeweichte Aprikosen verwenden.

Was ist zu beachten?

Die Kartoffeln müssen vom Tag vorher sein, da die Klöße sonst klitschig werden.

129 Kartoffelkäseklöße

500 g	Kartoffeln	80 g	ger. Käse
	- gekocht -	50 g	weiche Butter
1	Eßl. Mehl	2	Eier
	- gehäuft -		Salz
1	geh. Eßl. ger. Semmel	1	Pr. Muskat

Die am Tage vorher gekochten Kartoffeln reiben, mit den anderen Zutaten vermengen und gut durcharbeiten. Dann 11-12 Klöße formen und in kochendes Salzwasser geben. Nach dem Aufkochen ausschalten und o h n e S t r o m bei offenem Topf garziehen lassen.

130 Quarkklöße

2	Eier	1-2	Eßlöffel Stärkemehl
125 g	Zucker		
1	Prise Salz	1-2	Eßlöffel Korinthen
	Zitronengelb oder Vanille	500 g	Quark
			Butter

Alle Zutaten wie zu einem Kuchen verrühren, zuletzt den durchgestrichenen Quark unterarbeiten. Etwa 14 Klöße abstechen, leicht mit der bemehlten Hand formen und in kochendes Salzwasser geben, worin sie 5 Min. auf S t u f e 1 kochen und 10 Min. o h n e S t r o m ziehen. Mit leicht gebräunter Butter übergießen und mit Kompott reichen. Zur Abwechslung zwei feinblättrig geschnittene Äpfel unter den Teig mengen.

131 Apfelklöße

30 g	Butter	1	Messerspitze Backpulver
1	Eßl. Zucker		
3	Eier	500 g	Äpfel
	Salz		
1	Prise Zimt	50 g	Butter
⅛ l	Milch		Zucker und Zimt
400 g	Mehl		

Die Butter sahnig rühren, alle anderen Zutaten nach und nach hinzugeben. Die Äpfel schälen, in Achtel teilen, fein schneiden und unter den Teig heben. Mit einem Löffel Klöße abstechen, in kochendes Salzwasser geben, 5 Min. auf S t u f e 1, dann o h n e S t r o m ziehen lassen. Mit gebräunter Butter, Zucker und Zimt anrichten oder Vanillesauce übergießen.

132 Leberknödel

375 g	Leber		geh. Zwiebel
125 g	Schabefl.		Salz
125 g	Hackepeter		Paprika
2	Brötchen	1	Ei und
3	Eßl. Semmel	1	Eiweiß
	- gerieben -		od. 1-2 Eier
1	Eßl. Mehl	1	Zehe Knobl. n. Belieben

Die Brötchen in kaltem Wasser einweichen und fest ausdrücken, die Leber und das Fleisch durch die Fleischmaschine drehen, hinterher die Brötchen. Die Masse mit den Semmelbröseln, Mehl, Ei und Gewürzen vermengen und Klöße formen, in kochendes Salzwasser geben und ziehen lassen.
Diese Leberklöße schmecken gut zu Sauerkraut, Weinkraut oder Jägerkohl oder mit einer Specksauce zu Kartoffeln und Salat oder werden in Brühe aufgetischt.

133 Leberklöße
mit Nierenfett

4	Brötchen		Salz
			Pfeffer
250 g	Leber		etw. Majoran
	Zwiebel	30 g	Nierenfett
	Petersilie		- roh -

Die Brötchen abreiben, einweichen, ausdrücken und zerreiben oder nach dem Nierenfett und der Leber durch die Fleischmaschine treiben. Zwiebel und Petersilie fein hacken, in Fett dünsten und zu der Leber und dem Weißbrot geben. Dann die Gewürze und so viel Brösel hinzusetzen, bis die Masse zusammenhält. Einen Probekloß kochen. Hält er gut, die anderen einlegen, 5 Min. auf S t u f e 1 kochen und 5-10 Min. o h n e S t r o m ziehen lassen. Hält er aber nicht, Weckmehl nachgeben. Beim Anrichten mit brauner Butter begießen und zu Salaten aller Art oder zu Sauerkraut oder in einer Brühsuppe reichen.

Was ist zu beachten?

Wird kein Nierenfett verwendet, stattdessen zwei Eier nehmen, damit die Klöße locker werden. Beliebt ist auch eine Beigabe von rohem Spinat, der fein gehackt untergemengt wird. Für das Rezept genügen 125 g.
Die Hälfte des Rezepts reicht für kleine Suppenklößchen.

Quellgerichte

Quellgerichte, wie Graupen, Reis, Hirse usw., geraten auf dem Elektroherd besonders gut. Die Gefahr des Anbrennens fällt fort. Infolgedessen ist es nicht nötig, zu Hilfsmitteln wie Asbestplatte, Kochkiste oder Einwickeln in Papier und Decken zu greifen. Der elektrische Herd nimmt uns durch seine Regulierung diese Sorge ab.

Die Nährmittel, die wir zu den folgenden Gerichten verwenden, benötigen zum Quellen reichlich Flüssigkeit, die meist siedend sein muß, wenn wir sie einstreuen. Das Ankochen geschieht daher auf Stufe 3 und das Ausquellen bei einigen Sorten auf der ausgeschalteten Kochplatte, bei solchen mit langer Garzeit auf Stufe 1 oder der Warmhaltstufe. Im allgemeinen ist die normale Platte für Quellgerichte günstiger als die Blitzkochplatte, weil man nicht so starke Hitze benötigt; auf der letzteren kann man bereits vor dem Sieden ausschalten oder auf der nächst niederen Einstellung ansetzen. Kocht die Speise zu stark nach dem Abschalten und handelt es sich um Nährmittel, die eine längere Garzeit haben wie Reis und Graupen, kann man auch erst ganz ausschalten und nach 15 Min. nochmals auf Stufe 1 gehen, um nach 10 Min. wieder auszuschalten.

Kleinere Mengen lassen sich nach dem Ankochen auch mit einem Stufenring über einen anderen Topf setzen, in dem gekocht wird, z. B. wenn die Kochplatte anderweitig gebraucht wird. Der aufsteigende Dampf genügt in diesem Fall zum Garwerden. Anzuwenden für Reis und Nudeln, die man als Suppeneinlage verwenden will, siehe Abb. 7.

134 Nudelteig

500 g	**Mehl**	**4-6**	**Eßl. Wasser**
4	**Eier**	**1**	**Teel. Salz**

Das Mehl bergartig auf ein Brett sieben, in die Mitte eine Vertiefung eindrücken, die mit etwas Wasser und Salz verquirlten Eier hineingeben und mit einer Gabel nach und nach Mehl hineinrühren. Wenn die Masse nicht mehr zu weich ist, mit bemehlten Händen alles schnell durcharbeiten und tüchtig kneten oder schlagen, bis der Teig glatt ist und beim Durchschneiden kleine Löcher zeigt. In 6 Teile schneiden, einen davon sofort auf dem Nudelbrett dünn ausrollen, die andern unter eine umgekehrte Schüssel legen, damit sie nicht an der Luft betrocknen. Den Nudelteig von der Mitte aus gleichmäßig und ganz dünn ausrollen, danach zum Abtrocknen auf ein sauberes Tuch legen und mit den anderen Teigteilen ebenso verfahren. Bevor sie ganz trocken sind, nochmals teilen, übereinanderlegen, aufrollen und für Suppen in schmale, als Beilage für andere Gerichte in 1 cm breite Streifen schneiden. Dann auseinandernehmen und nachtrocknen lassen.

Was ist zu beachten?

Beim Ausrollen nicht zu viel Mehl untermengen. Der Teig ergibt 600 g fertige Nudeln.

135 Gekochte Nudeln

oder Makkaroni oder Spaghetti

2 l	**Wasser**	**Butter**
250 g	**Teigwaren**	**Semmelbrösel**
1	**Eßl. Salz**	**gerieb. Käse**
	.....	od. Hefeflocken

Die Nudeln, Makkaroni, Spaghetti im ganzen oder gebrochen in das kochende Salzwasser geben. Gleich umrühren, damit sie sich nicht zusammenballen oder am Boden kleben bleiben. Dann ausschalten und in 10-15 Min. ausquellen oder noch kurze Zeit auf Stufe 1 kochen, je nach der Stärke. Anfangs den Deckel nur halb auflegen. Die Teigwaren dann abgießen und nach Wunsch mit kaltem

oder lauem Wasser überspülen, was aber bei guter Ware nicht nötig ist. Danach in heißer Butter schwenken oder mit Butter übergießen, in der Semmelbrösel gebräunt wurden. Beim Anrichten oder Essen mit geriebenem Käse oder Hefeflocken bestreuen.

Was ist zu beachten?

Die Nudeln in reichlich Wasser kochen, damit sie gut ausquellen können. Mit genügend Salz abschmecken. Um sie noch kräftiger zu machen, nach Belieben dem Abkochwasser 1 Scheibe Zwiebel und eine Spur Lorbeerblatt zusetzen.

136 Tomatennudeln

375 g	**Nudeln**		**Salz**
2½ l	**Salzwasser**	1	**Prise Zucker**
2	**Nelken**		**Paprika**
2	**Pfefferkörn.**	⅛ l	**Milch**
	.....		od. Brühe od.
1kg	**Tomaten**		Buttermilch
	od. 3 Eßl.		od. saur. Rahm
	Tomatenmark		**Schnittlauch**
25 g	**Fett**		- geschnitten -
1	**Zwiebel**		

Die Nudeln mit den Gewürzen in Salzwasser garkochen, auf einen Durchschlag geben und mit kaltem Wasser überspülen. Die abgezogenen Tomaten in Achtel schneiden, in Fett mit Zwiebelwürfeln dünsten, mit der Flüssigkeit abrühren und nach dem Zusetzen von Salz, Paprika und Zucker mit den Nudeln vermengen, abschmecken und mit Schnittlauch anrichten.

137 Kräuternudeln

oder Kräuterspaghetti

375 g	**Nudeln** od.	1	**Eßlöffel**
	Spaghetti		**Tomatenmark**
2½ l	**Salzwasser**		**Wasser**
1	**Scheibe**		od. Brühe
	Zwiebel		**Salz**
	.....	2	**Eßl. Kräuter**
	Butter		- gehackt -
			gerieb. Käse

Die gekochten Nudeln oder Spaghetti in der heißen Butter durchschwenken, dann mit dem angerührten Tomatenmark und den gehackten Kräutern vermengen, nach Belieben auch geriebenen Käse oder Hefeflocken darüberstreuen.

138 Nudelpfanne

300 g	**Nudeln**		**Fett z. Braten**
	od. Spaghetti	1	**kl. Zwiebel**
2 l	**Salzwasser**	200 g	**Kochwurst**
	.....		- geräuchert -
		2	**Eier**

Die gargequollenen Nudeln zum Abtropfen auf ein Sieb geben. In der Stielpfanne das Fett erhitzen, die in Würfel geschnittene Zwiebel lichtgelb dünsten und die Nudeln hineingeben. Wenn sie leicht durchgeröstet sind, die gekochte Räucherwurst kleingeschnitten untermengen und zuletzt die verquirlten Eier darübergeben und stocken lassen. Ein sättigendes Gericht, das mit Salat gereicht wird. Die Eier können auch wegfallen.

139 Mailänder Spaghetti

250 g	**Spaghetti**	125 g	**Schinken**
2 l	**Wasser**		- roh od. gek. -
	Salz		.....
	.....	20 g	**Butter**
½ l	**Tomaten-**	125 g	**Champignons**
	sauce		**Salz**
	.....		

Die gargequollenen Spaghetti mit einer Tomatensauce vermengen, den geschnittenen Schinken und die in Butter gedünsteten Champignons zufügen und das Gericht nach Salz abschmecken. Mit Salat reichen.

Veränderung

An Stelle der Champignons billigere Pilze verwenden und Kräuter zufügen.

140 Apfelnudeln

oder Rhabarbernudeln

250 g	**Bandnudeln**	⅛ l	**Wasser**
2 l	**Salzwasser**		**Zucker**
	.....		.....
¾kg	**Äpfel**		**Butter**
	o. Rhabarber		

Die Nudeln kochen, abgießen, mit Wasser überspülen und abtropfen lassen. Von den ungeschälten Äpfeln Mus kochen und süßen. Oder den Rhabarber mit Zucker und Zitronenschale weichkochen. Apfelmus oder Rhabarber unter die Nudeln mengen, abschmecken und mit leicht gebräunter Butter anrichten.

141 Buchweizengrütze

1 l	**Milch**	20 g	**Butter**
	Salz		**Zucker**
125 g	**Buchweizen-**		**und Zimt**
	grütze		

Die Buchweizengrütze mit heißem Wasser überspülen. Dann mit Salz in die kochende Milch geben, ausschalten und auf der heißen Kochplatte mit der Speicherwärme ausquellen bzw. noch auf Stufe 1 kochen. Mit heißem Fett, Zucker und Zimt anrichten.

142 Maisgrießbrei

½ l	**Wasser**	125 g	**Maisgrieß**
	oder Milch		
	Salz		**gebr. Butter**
			oder
			heiße Milch

Die Flüssigkeit mit Salz zum Kochen bringen, unter Rühren den Mais einstreuen und bei ausgeschaltetem Strom mit der Speicherwärme ausquellen lassen. Nach Belieben mit gebräunter Butter oder heißer Milch begießen.

143 Polenta

Gebackener Maisbrei

½ l	**Wasser**	200 g	**Maisgrieß**
	Salz		
			Fett z. Braten

Den Maisgrieß unter Rühren in das kochende Salzwasser streuen. 5 Min. auf Stufe 1 rühren, dann ausschalten und mit der Speicherwärme garquellen. Den steifen Brei in eine ausgespülte Form drücken, nach dem Erkalten stürzen, in gleichmäßige Stücke schneiden und in Fett von beiden Seiten backen. Beilage zu Fleisch, Gemüse und Sauce.

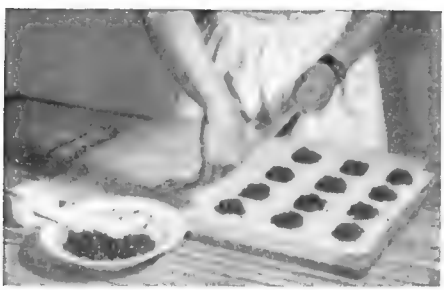


Abb. 16: Die zweite Teighälfte wird über die erste gelegt, auf die man die Füllung in gleichmäßigen Abständen verteilt hat.

144 Maultaschen

Nudelteig von 250 g Mehl

Fleischfüllung oder Spinatfüllung

2	**Brötchen**	3	**Brötchen**
⅛ l	**Milch**	3/16 l	**Milch**
	- kochend -		- kochend -
125 g	**Gehacktes**	250 g	**Spinat**
	(Rind und		
	Schwein)	½	**Eßl. Fett**
	oder 75 g	1	**kl. Zwiebel**
	Gehacktes u.	1	**Ei**
	50 g Brat-		**Salz**
	wurstmasse		**Pfeffer**
1	**Ei**		
	Salz, Pfeffer		
	Zwiebel		
	- gedünstet -		
	Petersilie		

Den Nudelteig dünn zu zwei gleichmäßigen Platten ausrollen. Auf die eine in gleichmäßigen Abständen kleine Häufchen von der Fleisch- oder Spinatfüllung setzen, zwischen denen so viel Spielraum bleiben muß, daß man ringsherum Eiweiß streichen kann. Die zweite Nudelplatte darüberlegen, andrücken und den Teig mit dem Rädchen um die Füllung herum ausrädeln, so daß sich die Fülle in der Mitte der Maultaschen befindet. Sie kommen in siedendes Salzwasser, worin sie 12-15 Min. auf Stufe 1 zugedeckt kochen müssen. Dann herausschöpfen, in eine Suppenschüssel geben, mit heißer Brühe übergießen und Kräuter darüberstreuen.

Oder die Maultaschen mit Butter und Bröseln abschmälzen und mit Salat zu Tisch bringen.

Übriggebliebene Maultaschen in Streifen schneiden, in Fett rösten und 1-2 verquirlte Eier darüberschlagen, die auf ausgeschalteter Kochplatte stocken.

Abb. 17: Der Nudelteig wird um die Füllung herum ein wenig angedrückt, dann mit dem Rädchen ringsherum ausgerädelt.

145 Spätzle

500 g Mehl
Salz
3-4 Eier
Wasser
.....
Butter
ger. Semmel

Aus den angegebenen Zutaten einen festen, glatten Teig bereiten und schlagen, bis sich Blasen zeigen. Das „Spatzenbrett" mit Wasser benetzen, einen Teil des Teigs daraufgeben und mit dem Spatzenschaber oder einem langen Messer dünne „Spatzen" abschaben, die sofort ins kochende Salzwasser gleiten müssen. Nur hochkommen und aufkochen lassen, dann mit dem Schaumlöffel herausnehmen, in heißem Salzwasser schwenken, abtropfen lassen und auf eine erwärmte Platte oder in eine Schüssel geben und warmstellen. Den restlichen Teig ebenso verarbeiten.
Die Spätzle mit in Butter geröstetem Semmelmehl abschmälzen und als Beilage zu Fleisch, Salat und Gemüse reichen oder als Suppeneinlage verwenden.

Was ist zu beachten?

Die Spätzle dürfen nicht lange kochen, da sie sonst kleistrig werden. Nach Belieben schichtweise mit geriebenem Käse bestreuen. Reste in Fett leicht rösten, 1-2 verquirlte gesalzene Eier darübergeben und auf der ausgeschalteten Kochplatte stocken lassen.

146 Leberspätzle

250 g Mehl
2 Eier
250 g Leber
Salz
Muskat
Pfeffer
gedünstete Zwiebel und Petersilie
etwas Wasser
.....
Butter
ger. Semmel

Die Leber aus den Häuten schaben und mit Mehl, Eiern, Gewürzen, Zwiebel und Petersilie - die beiden letzteren nach Belieben in Fett gedünstet - und etwas Wasser zu einem festen, glatten Teig verarbeiten. Wie vorstehend beschrieben, in Salzwasser aufkochen, dann herausschöpfen, mit heißem Salzwasser überspülen, abtropfen lassen, mit in Butter geröstetem Semmelmehl abschmälzen und zu Gemüse oder Salat reichen.

Abb. 18: Der Spätzleteig wird mit dem Messer vom Brett in das kochende Salzwasser geschabt, wozu einige Übung gehört, damit die Bereitung schnell vor sich geht.

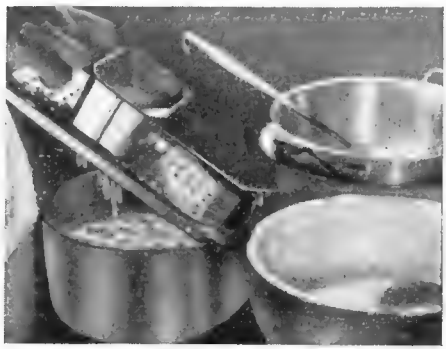


Abb. 19: Mit dem Spätzleseiher ist die Bereitung einfacher. Der eingefüllte Teig gleitet mühelos in das kochende Salzwasser und ergibt gleichmäßige Spätzle.

147 Milchreis

1 l Milch
Salz
Zitr'schale
oder Vanille
1 Teel. Butter
Zucker
n. Geschmack
.....
250 g Reis

Die Milch mit den Gewürzen zum Kochen bringen, die Platte auf Stufe 1 schalten, dann erst den gewaschenen Reis einstreuen und 5-10 Min. mit Strom, dann auf der ausgeschalteten Platte garkochen. Bei Blitzkochplatten zunächst ganz ausschalten, da die Milch leicht hochsteigt, und nach ¼ Std. nochmals 5-10 Min. auf Stufe 1 oder die Warmhaltstufe gehen. Mit gebräunter Butter, Zucker und Zimt oder mit Saft bzw. Kompott auftragen.

Abb. 20: Der Risotto wird in eine gefettete Randform gedrückt und heiß gestellt . . .

Abb. 21: . . . dann gestürzt und mit Gemüse oder einem Fleisch- oder Fischgericht gefüllt.

148 Risotto

1	**Eßl. Butter** oder Öl	1 l	**Wasser** oder Brühe
350 - 400 g	**Reis**		**Salz**
	Zwiebelringe		.....
	.....		**Tomatenmark**
			gerieb. Käse

Den Reis nicht waschen, sondern in einem Tuch abreiben und im Sieb tüchtig schütteln. Nun das Fett heiß werden lassen, den trockenen Reis hineingeben und auf S t u f e 2 dünsten, bis er glasig, aber nicht braun wird. Auch einige Zwiebelringe mitdünsten. Die Flüssigkeit auffüllen, Salz hinzufügen und ausschalten. Der Reis bleibt auf der heißen Kochplatte zum Ausquellen stehen. Bei einer größeren Menge eventuell kurz S t u f e 1 oder die Warmhaltstufe einstellen. Bevor der Reis fertig ist, Tomatenmark und geriebenen Käse nach Geschmack hinzugeben. Dann fest in eine gefettete Rand- oder Puddingform drücken. Diese in einen Topf mit kochendem Wasser stellen, damit der Reis recht heiß bleibt. Nach dem Stürzen in die Mitte ein Fleisch-, Fisch- oder Gemüsegericht füllen oder den Risotto bergartig in einer Schüssel anrichten.

Veränderung

Durch vorsichtiges Unterheben von in Streifen geschnittenem Schinken, Zunge, gebratenem Hühner- oder Kalbfleisch, Geflügel- oder Kalbsleber oder gedünsteten Pilzen erhält man eine feine und leicht bekömmliche Speise, die mit Salat gereicht ein vollständiges Gericht ergibt. Nach Belieben kann dieser gemischte Reis auch überkrustet werden.

149 Graupen

nach Risottoart

1	**Eßl. Butter** oder Öl	1 l	**Wasser** oder Brühe
250 g	**Graupen**		**Salz**
	Zwiebelringe		.....
	.....		**Tomatenmark**
			Käse

Die Zubereitung ist ebenso wie in vorstehendem Rezept, nur an Stelle von Reis mittelstarke Graupen verwenden, die billiger sind und so zubereitet gut und recht herzhaft schmecken.

150 Wasserreis oder Brühreis

¼ - 1 l	**Wasser** oder Brühe	1	**Teel. Butter**
	Salz	250 g	**Reis**

Die Flüssigkeit mit Salz und Butter zum Kochen bringen, den gewaschenen Reis hineinstreuen und auf der ausgeschalteten Platte ausquellen oder kurze Zeit auf S t u f e 1 oder die Warmhaltstufe einstellen, um den Reis dann o h n e S t r o m zu garen.

151 Rhabarberreis

oder Rhabarberhirse oder Rhabarbergraupen

⅜ l	**Wasser**	200 g	**Reis**
500 g	**Rhabarber**		oder Hirse
	Zitr'schale		oder Graupen
	Salz		**Zucker**
1	**Teel. Butter**		n. Geschmack

Die Zubereitung ist ebenso wie bei Apfelreis in nachstehendem Rezept.

152 Apfelreis

oder Apfelgraupen oder Apfelhirse

1 l	**Wasser**	**250 g**	**Reis**
750 g	**Äpfel**		oder Graupen
	Zitr'schale		oder Hirse
	Salz		**Zucker**
1	**Teel. Butter**		n. Geschmack
	oder mehr		**Sultaninen**
	.....		n. Belieben

Das Wasser mit den Gewürzen zum Kochen bringen, die geschälten, feingeschnittenen Äpfel, den gewaschenen Reis oder die Graupen oder die gebrühte Hirse hineingeben, aufkochen und 5-10 Min. auf S t u f e 1 und weitere 10 Min. auf ausgeschalteter Kochplatte quellen lassen. Oder alles kalt ansetzen, dann wird das Gericht jedoch musiger. Mit Zucker abschmecken.

Nach Belieben Sultaninen mitkochen. Den Apfelreis allein reichen, mit etwas gebräunter Butter oder als Beigabe zu Fleisch. Dann ist es angebracht, ihn mit in Butter gedünsteten Zwiebelringen anzurichten. Die Äpfel können auch für sich zu Apfelmus gekocht werden, siehe Rezept Nr. 579, das mit dem Nährmittel nach Geschmack vermengt wird.

153 Gemüsereis

oder Gemüsegraupen oder Gemüsehirse

20 g	**Fett**		oder Hirse
500 g	**versch.**		.....
	Gemüse	**1 l**	**Wasser**
	- geputzt -	**1**	**gestr. Eßl.**
250 g	**Reis**		**Salz**
	oder Graupen		.....
			geh. Kräuter

Das kleingeschnittene Gemüse in das heiße Fett geben und im offenen Topf goldgelb rösten. Zuletzt die gewaschenen Graupen, den Reis oder die vorher gebrühte Hirse hinzufügen und kurz mitdünsten. Dann Wasser und Salz zusetzen, nach dem Aufkochen ausschalten und das Ganze mit der Speicherwärme ausquellen. Eventuell nach 10 Min. nochmals 5-10 Min. auf S t u f e 1 oder die Warmhaltstufe stellen und dann o h n e S t r o m garen. Vor dem Anrichten gehackte Kräuter zufügen und den Gemüsereis zu gebratenem Fleisch, wie Kotelett, Beefsteak, Leber, Leberkäse, Bratwurst und ähnlichem reichen. Auch mit Graupen oder Hirse bereitet, ist das Gericht zu empfehlen, besonders dann, wenn die Kartoffeln auf die Neige gehen.

Gemüse

Das auf dem Elektroherd bereitete Gemüse zeichnet sich durch große Schmackhaftigkeit aus, was von allen Seiten immer wieder bestätigt wird. Dazu kommt der größere Nutzwert der Mineralsalze und Vitamine, die durch das Dünsten und Kochen mit wenig Wasser erhalten bleiben. Sehr schnell gewöhnt man sich an diese neue Art der Zubereitung, so daß einem Gemüse in langer Wasserbrühe oder dicker Mehlsauce im allgemeinen nicht mehr mundet. Auch das appetitlichere Aussehen - auf dem Elektroherd zerkocht nichts infolge der gleichmäßigen Temperaturen - trägt zum Wohlgeschmack und damit auch zur besseren Bekömmlichkeit bei.

Alles Gemüse muß mehrmals in kaltem oder lauwarmem Wasser schnell gewaschen und dann geputzt werden. Man lasse es aber nicht im Wasser liegen oder wasche es nach dem Zerschneiden, da auf diese Weise die besten Stoffe verlorengehen. Auch das Abkochen ist zu vermeiden, weil das Gemüse dadurch auslaugt und weniger gehaltvoll wird. Nur für Empfindliche und Kranke ist in manchen Fällen das Abwellen angebracht.

Eine große Hilfe ist beim Schneiden der verschiedenen Gemüsesorten die elektrische Küchenmaschine (siehe Seite 63), die alles in jeder gewünschten Form und Stärke schnellstens zerteilt.

Gemüse gekocht

Mit Wasser gekocht wird solches Gemüse, das wir mit Butter geschwenkt essen oder in einer Sauce reichen und für alle Sorten, die wir zu Salat verwenden. Zum Kochen genügt so viel Flüssigkeit, daß der Boden ½-1 Zentimeter hoch bedeckt ist, d. h. ⅛-¼ l, je nach der Breite des Topfes. Sobald die Flüssigkeit kocht, gibt man das vorbereitete Gemüse hinein, läßt es zum Sieden kommen, um es dann bei zarten Sorten o h n e S t r o m, bei anderen auf S t u f e 1 und nur zuletzt mit Speicherwärme garwerden zu lassen. Wird eine Blitzkochplatte verwendet, ist es bei Gemüse günstiger, nicht die volle Leistung zum Ankochen zu nehmen, sondern die niedere Einstellung.

Man achte darauf, daß man den Topf gut verschließt und nicht unnütz nachsieht, damit der Dampf nicht entweicht, der das Gemüse garmachen soll. Für diese Zubereitung eignen sich: Spargel, Schwarzwurzeln, Blumen- und Rosenkohl, Chicorée, Kohlrabi, zarte Bohnen, Porree und alle Gemüsearten, die man zu Salat verwenden will, also auch Sellerie und rote Rüben.

Gemüse gedünstet

Das Dünsten geschieht in Fett und dem eigenen Saft der Gemüse oder in einer Beigabe von Flüssigkeit. Es genügt bei zartem Sommergemüse oft ein Zusatz von wenigen Eßlöffeln Wasser oder Milch. Im Winter, wenn das Gemüse ausgetrocknet ist, braucht man mehr, etwa ⅛ l. Man streicht den Kochtopf mit dem passenden Fett wie Butter, Schmalz, Braten-, Kalbs-, Hammel- oder Rinderfett oder auch Öl aus, gibt das Gemüse hinein und kurz danach das Wasser, läßt es vom Kochen ab auf S t u f e 1 und zuletzt mit Speicherwärme garwerden. Bei Blitzkochplatten ist das Ankochen auf der nächst niederen Einstellung vorzuziehen. Wer es gebunden liebt, kann vor dem Ausschalten etwas Mehl überstäuben, etwas Wasser, Brühe, Milch, Sahne, Büchsenmilch angießen oder 1-2 rohe Kartoffeln anreiben und mitkochen lassen. Die Beigabe von einem frischen Stück Butter vor dem Anrichten erhöht den Wohlgeschmack außerordentlich. Kräuter verschiedenster Art ersetzen das starke Würzen, das früher üblich und nötig war, um dem faden Gemüse Geschmack zu geben. Zum Dünsten eignen sich in erster Linie Gemüsearten, die viel Fett vertragen, wie die Kohl- und Rübensorten.

Das Abschmecken der Gemüse geschehe schon kurz vor dem Ausschalten, denn später könnte es durch das Schütteln musig werden und das gute Aussehen verlieren.

154 Dicke Bohnen

1½	Eßl. Butter	¼ l	Wasser
3 kg	Bohnen mit Hülsen		Salz
	etwa 1 kg enthülste		Petersilie - gehackt -

Die Bohnen in der Butter andünsten, Wasser und Salz dazugeben, 15-20 Min. auf S t u f e 1 kochen und 10 Min. auf 0. Mit gehackter Petersilie anrichten.

Veränderung

Die Bohnenkerne in ¼ l Salzwasser garkochen, was etwa 30-40 Min. dauert, da sie dann nicht so schnell weich werden. Mit dem Gemüsewasser eine Petersilien- oder Specksauce bereiten und die Bohnenkerne hineingeben, die darin 5 Min. durchziehen sollen. Manche lieben dieses Gemüse säuerlich-süß abgeschmeckt.

Dicke Bohnen mit Speck siehe unter „Eintopfgerichte" Nr. 279.

155 Grüne Bohnen

1	Eßl. Butter oder Speck		Bohnenkraut Salz
1 kg	Bohnen (Brech- od. Schnitt-bohnen)	⅛ l	Wasser ..... Petersilie - gehackt -

Die Brech- oder Schnittbohnen zu dem Fett in den Topf geben, Bohnenkraut, Salz und Wasser zufügen und zum Kochen bringen, 15-35 Min. auf Stufe 1 und 10 Min. mit Speicherwärme dünsten. Die Zeit ist sehr verschieden. Das Bohnenkraut herausnehmen und die Bohnen mit Petersilie anrichten.
Oder auch, wenn die Bohnen fast gar sind, 250 g abgezogene Tomaten mitkochen, die ihnen einen leicht säuerlichen Geschmack geben.

Veränderung

In manchen Gegenden werden die Bohnen mit einer braunen Mehlschwitze gekocht und säuerlich-süß abgeschmeckt oder mit einem Kranz von weißen Bohnen, mit Speck zubereitet, aufgetragen.

156 Blumenkohl

1	großer Blumenkohl	Salz .....
⅛ l	Wasser mit Milch	Butter ger. Semmel

Von dem Blumenkohl die grünen Blätter und den harten Strunk entfernen und ½ Std. in Salz- oder Essigwasser legen, damit etwaige Raupen herauskommen.

⅛ l Wasser mit 2-3 Eßl. Milch und Salz zum Kochen bringen und den Blumenkohl mit den Röschen nach unten hineinlegen. Nach dem Wiederaufkochen den Blumenkohl umdrehen, auf Stufe 1 etwa 15-35 Min. und 5 Min. ohne Strom kochen.
In Butter etwas geriebene Semmel rösten und über den Blumenkohl geben oder mit einer Sauce zu Tisch bringen.

Was ist zu beachten?

Um ein Braunwerden des Kohls durch den Zutritt von Luft zu verhüten, nicht unnütz den Deckel abheben. Ist der Blumenkohl sehr streng, mit reichlich Wasser kochen, das fortgegossen wird.

157 Wachsbohnen

1	Eßl. Butter	⅛ l	Wasser
1 kg	Wachsbohnen		.....
	Salz		Petersilie
	Bohnenkraut		- gehackt -

Die 5-6 cm lang gebrochenen Wachsbohnen mit Butter, Salz und Wasser zum Kochen bringen, auf Stufe 1 ungefähr 10-15 Min. dünsten und 10 Min. bei ausgeschalteter Kochplatte. Mit Salz abschmecken, das Bohnenkraut herausnehmen und mit gehackter Petersilie anrichten.
Oder auch in ⅛ l Wasser kochen und mit Butter und Petersilie zu Tisch bringen, oder im ganzen wie Spargelstangen bereiten und mit Butter übergießen.

158 Fenchelgemüse

1 kg	Fenchel	½ l	Flüssigkeit (Gemüsebrühe und Milch)
¼ l	Wasser		Salz
	Salz		Zitronensaft
	.....		.....
30 g	Butter		Fenchelkraut
40 g	Mehl		

Den Fenchel putzen, alles Holzige entfernen, in feine Scheibchen schneiden und in Salzwasser garkochen. Eine helle Mehlschwitze bereiten, mit der Gemüsebrühe und Milch ablöschen, und die Fenchelscheiben darin durchziehen lassen. Mit Salz und etwas gehacktem Fenchelkraut abschmecken.

Abb. 22: Der praktische Topfdeckel, der umgekehrt auch als Teller dienen kann.

159 Chicorée
nach Spargelart

750 g Chicorée
⅛ l Wasser
Salz
.....
Butter
ger. Semmel

Chicorée hat einen etwas bitteren, aber feinen Geschmack. Das Bittere sitzt im sogenannten Kern, dem Teil, der zum Herzblatt führt. Diesen daher herausschneiden und die gewaschenen Stangen außerdem in kaltem Wasser oder Milch einige Minuten ausziehen lassen, allerdings gehen dabei auch wertvolle Nährstoffe verloren. Die Chicoréestauden in kochendes Salzwasser legen und vom Sieden an etwa 10-15 Min. auf S t u f e 1 und 10 Min. mit Speicherwärme kochen, herausheben und abtropfen lassen. Auf einer heißen länglichen Platte anrichten und mit in Butter gerösteten Semmelbröseln übergießen.

160 Chicorée
in Specksauce

750 g Chicorée
⅜ l Salzwasser
.....
30 g Speck
40 g Mehl
½ Zwiebel
½ l Flüssigkeit
Salz
Essig
Zucker

Die Chicoréestangen entbittern (siehe Rezept Nr. 159) und im ganzen in Salzwasser garkochen, was etwa 10-12 Min. auf S t u f e 1 dauert. Dann eine braune Einbrenne mit Speckwürfeln bereiten und süß-sauer abschmecken. Die Chicorée darin durchziehen lassen.

161 Gedünstete Gurken

1 Eßl. Butter
1kg Gurkenstücke
Salz
⅛ l saure Sahne
oder Milch
o d e r
Buttermilch
geh. Dill
.....
Mehl
zum Andicken

Die geschälten, ausgekratzten, in fingerlange und 3 cm breite Stücke geschnittenen Gurken mit der Butter dünsten. Nach kurzer Zeit Salz und Sauermilch oder Sahne hinzufügen, bei zarten Gurken sofort auf 0 schalten, bei anderen noch 5-10 Min. auf S t u f e 1.
Haben sie viel Saft gezogen, mit etwas angerührtem Mehl andicken und zuletzt gehackten Dill untermengen.

162 Gurken
in Specksauce

1 kg Gurkenstücke
⅛ l Wasser
Salz
.....
50 g Speck
1 Zwiebel
60 g Mehl
⅜ l Flüssigkeit
Salz
Zucker
Essig

Die geschälten Gurken halbieren, die Kerne mit einem Löffel herauskratzen, in fingerlange Stücke schneiden und kurze Zeit in ⅛ l Salzwasser kochen, bis sie glasig aussehen.
Eine dunkle Mehlschwitze bereiten, mit ⅜ l Flüssigkeit, zu der das Gurkenwasser verwendet wird, auffüllen.
Mit Essig, Zucker und Salz abschmecken, und die Gurkenstücke darin vom Aufkochen an o h n e S t r o m ziehen lassen.

163 Gurken-Tomatengemüse

50 g Speck
1½ kg Gurken
½ kg Tomaten
Salz
Paprika
2 Eßl. Essig
Zucker
1-2 Eßl. Mehl

In dem ausgelassenen Speck die Gurkenstücke glasig dünsten, die abgezogenen, geviertelten Tomaten und Gewürze hinzugeben, mit dem angerührten Mehl andicken und mit Essig und Zucker abschmecken.
Statt der Gurken Kürbis verwenden, ebenso kochen; oder an Stelle des Essigs 250 g Äpfel zusetzen.

164 Kohlrabi
in Sauce

1 kg Kohlrabi
⅛ l Wasser
Salz
.....
30 g Butter
40 g Mehl
½ l Gemüsewasser und Brühe
oder Milch
Salz
Petersilie
- gehackt -

Den geschälten und in feine Scheibchen geschnittenen Kohlrabi in kochendes Salzwasser geben und gar werden lassen. Eine helle Einbrenne herstellen, mit dem Gemüsewasser und Brühe oder Milch ablöschen, die Scheiben hineingeben und kurze Zeit auf S t u f e 1 durchziehen lassen. Mit gehackter Petersilie vermengen. Das zarte Kohlrabigrün fein hacken und nach Belieben mitkochen.

165 Gedünsteter Kohlrabi

1	Eßl. Butter		etwas Mehl
1 kg	Kohlrabi		.....
	Salz	2-3	Eßl. Milch
	etwas Wasser		oder Sahne
	oder Brühe		

Den Kohlrabi schälen und in feine Scheiben schneiden. Die zarten Blättchen waschen, hacken und gleichzeitig mit den Kohlrabischeiben zu der im Topf verstrichenen Butter geben, Salz und Flüssigkeit zusetzen und alles zum Kochen bringen. Auf Stufe 1 den Kohlrabi in 20-40 Min. gardünsten - die Zeit ist sehr verschieden - und noch 10 Min. die Speicherwärme ausnutzen. Vor dem Abschalten etwas Mehl überstäuben, Milch oder Sahne hinzugießen und durchschwenken. Mit Salz abschmecken.

166 Junge grüne Erbsen

1	Eßl. Butter	3-4	Eßl. Wasser
1½	kg Erbsen		Salz
	mit Hülsen		.....
	- knapp 500 g		Petersilie
	enthülste -		- gehackt -

Die Butter im Topf verstreichen, die enthülsten Erbsen, Salz und Wasser hineingeben und zum Kochen bringen. Bei zarten, jungen Erbsen nur einige Minuten auf 1 schalten, bei weniger zarten etwa 10-15 Min., dann noch die Speicherwärme ausnutzen.
Sind die Erbsen nicht süß, mit 1 Prise Zucker abschmecken und mit gehackter Petersilie anrichten.
Sind die Hülsen gut und zart, können einige abgezogene und zerschnittene mitgekocht werden.

167 Erbsen und Möhren

1	Eßl. Butter	Salz
1	kg fr. Erbsen	.....
500 g	Möhren	Petersilie
3-4	Eßl. Wasser	- gehackt -

Die Butter im Topf verstreichen, die Erbsen und Möhren zusammen mit Salz gleichzeitig ansetzen, zum Kochen bringen und bei zartem Gemüse nur einige Minuten auf Stufe 1 schalten, im anderen Fall länger und 10 Min. die Speicherwärme ausnutzen.
Mit gehackter Petersilie anrichten.

168 Mohrrüben

1	Eßl. Butter	Salz
1 kg	Mohrrüben	.....
	od. Karotten	Petersilie
5	Eßl. Wasser	- gehackt -

Die Butter im Topf verstreichen, die Mohrrüben oder Karotten mit Salz und Wasser hineingeben und vom Kochen ab auf Stufe 1 ungefähr 10-25 Min. dünsten und 10 Min. stromlos.
Mit gehackter Petersilie anrichten.

169 Mohrrüben
mit Lauch

1	Eßl. Butter	5	Eßl. Wasser
1-2	Stg. Lauch		.....
1 kg	Mohrrüben		Petersilie
	Salz		- gehackt -

Die Butter im Topf verstreichen, die Mohrrüben und den in Ringe geschnittenen Lauch mit Salz und Wasser zum Kochen bringen, kurze Zeit auf Stufe 1 und 10-15 Min. auf 0 dünsten.
Mit gehackter Petersilie anrichten.
Diese Zusammenstellung ist besonders im Winter zu empfehlen, wo es an Abwechslung fehlt. Der Lauch gibt den Mohrrüben einen kräftigen Geschmack.

170 Grünkohl

1½	kg Grünkohl	⅜ l	Wasser
2-3	Eßl. Schmalz		Salz
	od. Bratfett		.....
1	Zwiebel	1	Prise Zimt
	- mit Nelken	1	Prise Nelken
	gespickt -	1	Teel. Zucker
2	Eßlöffel	1	Teel. Mostrich
	Hafergrütze		n. Belieben
	oder Flocken		

Den verlesenen und gründlich gewaschenen Grünkohl im Topf auf Stufe 3 zusammenfallen lassen, hacken oder durch die Maschine drehen.
Das Fett im Topf verstreichen, die Hälfte des Grünkohls hineingeben, dann die Grütze oder die Flocken, den Rest des Kohls sowie das heiße Wasser mit dem Grünkohlsaft. Vom Kochen ab auf Stufe 1 ungefähr 30 Min. und 10 Min. Speicherwärme rechnen.
Ein Teelöffel Mostrich gibt dem Kohl einen kräftigen Geschmack.

171 Spinat

1 kg	Spinat	Salz
1	Eßl. Butter etwas Zwiebel ger. Semmel oder Mehl	Schnittlauch etwas Milch oder Sahne n. Belieben

Den verlesenen und gewaschenen Spinat ohne Wasser auf Stufe 2 zum Kochen kommen lassen. Dann hacken oder durch die Maschine drehen, zu der Butter und Zwiebel in den Topf geben und vom Kochen ab 5 Min. auf Stufe 1, die übrige Zeit ohne Strom dünsten. Wenn er zu dünn ist, 1-2 Eßl. geriebene Semmel untermengen oder etwas Mehl in dem Fett durchschwitzen. Mit Salz und Schnittlauch abschmecken.
Durch Zugabe von Milch oder Sahne wird der Spinat milder.

Veränderung

Unter den fertig gekochten Spinat 4-6 gehackte Sardellen oder etwas Hering geben oder 2 Teelöffel geriebenen Meerrettich untermengen.

172 Mangoldblätter

1 kg	Mangold-blätter	1-2	Eßlöffel ger. Semmel etwas Milch
1	Eßl. Butter etwas Zwiebel Salz		oder Sahne Schnittlauch

Zubereitung wie bei Spinat Nr. 171.

173 Mangoldstiele

¾ kg	Mangold-stiele	40 g	etw. Zwiebel Mehl
⅛ l	Wasser Salz	½ l	Flüssigkeit - Gemüse-wasser
40 g	Butter		und Milch oder Sahne -

Die 3 cm lang geschnittenen Stiele in ⅛ l Salzwasser kochen. Dann eine Sauce bereiten, das Gemüsewasser und etwas Milch, Sahne oder Büchsensahne dazunehmen. Die Stiele in die kochende Sauce geben, aufkochen und ohne Strom darin ziehen lassen.

174 Konservengemüse

Soll sterilisiertes oder in Konservendosen eingekochtes Gemüse verwendet werden, natürlich das wertvolle Gemüsewasser verwerten. Darin gut durchkochen, abgießen, das Gemüse mit Butter anrichten, die Brühe zu einer Suppe oder Sauce benutzen oder mit der Gemüsebrühe eine Mehlschwitze herstellen und das Gemüse darin durchkochen.

Was ist zu beachten?

Zur Vitaminanreicherung passende frische gehackte Kräuter zusetzen.

175 Auberginen
mit Tomaten

1	Eßl. Butter	Salz
750 g	Auberginen	etwas Mehl
500 g	Tomaten	evtl. Flüssigkeit
1	Zwiebel	

Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden, die Auberginen ebenfalls waschen, den Stiel entfernen und mit der Schale in Scheiben schneiden. Die Samenkerne brauchen nicht herausgekratzt zu werden. Zuerst die Auberginen in dem Fett mit reichlich Zwiebelwürfeln durchdünsten, dann die Tomaten hineingeben, und das Gemüse etwa 5 Min. auf Stufe 1 dünsten. Wenn nötig oder wenn Sauce gewünscht wird, Flüssigkeit hinzufügen, Wasser, etwas Sahne oder Milch und ein wenig Mehl überstäuben oder mit angerührtem Mehl andicken.

Veränderung

Die Auberginen mit ⅛ l Wasser kochen, und sie in eine Tomatensauce geben, zu der man ebenfalls das Kochwasser verwendet.
Für gebratene Auberginen große Früchte nehmen, nach dem Waschen und Abtrocknen in dicke Scheiben schneiden, erst nach dem Einlegen in die Pfanne salzen. Als Fett ist Öl sehr geeignet.
Sie sollen einzeln in der Pfanne liegen. Reichlich Zwiebeln erst beim Wenden zugeben und mitbraten.
Auch Tomatenscheiben können zuletzt zugefügt werden und kurze Zeit mit durchziehen. Passende Kräuter sind Schnittlauch und Petersilie, außerdem vertragen Auberginen viel Zwiebeln.

176 Paprika-Tomatengemüse

40 g	Speck oder 2 Eßl. Öl	500 g	Tomaten
			Salz
1	gr. Zwiebel	1	Prise Zucker
625 g	Paprikaschoten		Mehl zum Binden

In dem Fett die Zwiebelwürfel dünsten, dann die ausgehöhlten, von den Samenkernen befreiten Paprikaschoten hineingeben, die in Streifen geschnitten wurden. Nach kurzem Durchdünsten auch die Tomatenscheiben zufügen, salzen und das Gemüse etwa 15 Min. auf Stufe 1, dann mit der Speicherwärme kochen. Hat sich viel Saft gebildet, die Sauce mit angerührtem Mehl binden. Nach Salz und Zucker abschmecken, nach Belieben Schnittlauch zugeben.

177 Paprika-Gurkengemüse

40 g	Speck od. 2 Eßl. Öl		Brühe
1	Zwiebel		Salz
½ kg	Paprikaschoten		Essig
		1	Prise Zucker
1kg	Gurkenstücke		Mehl
			gehackt. Dill od. Schnittl.

In dem Fett zuerst die Zwiebelwürfel goldgelb dünsten, dann die in Streifen geschnittenen Paprikaschoten leicht anrösten, die Gurkenstücke zusetzen, etwas Brühe angießen und das Gemüse vom Kochen ab etwa 10-15 Min. auf Stufe 1, dann ohne Strom garen. Die Sauce mit Mehl binden, süß-sauer und mit gehackten Kräutern abschmecken.

178 Kohlrübenmus

1½	kg Kohlrüben - geputzt -		Kohlrübenbrühe
⅛ l	Wasser		Salz
	Salz		Majoran
40 g	Fett		Fett
1	Eßl. Mehl		Zwiebelringe

Die geschälten Kohlrüben in dicke Scheiben schneiden und in Salzwasser ganz weichkochen, dann durch ein Sieb streichen oder durch den Fleischwolf drehen. Von Fett und Mehl eine Schwitze bereiten, das Mus hineinrühren und soviel Kohlrübenbrühe zugießen, daß ein nicht zu steifer Brei entsteht. Nur zum Aufkochen bringen und dann mit der Speicherwärme 10 Min. ziehen lassen. Das Kohlrübenmus mit Salz und Majoran abschmecken und mit in Fett gerösteten Zwiebelringen zu Tisch bringen. Als Beilage für Bratlinge aller Art geeignet oder zu heißen Würstchen und Röstkartoffeln.

179 Kohlrüben

1½	Eßl. Schmalz oder Hammelfett oder 50 g durchw. Speck	⅛ l	Wasser oder Brühe
			Kümmel od. Majoran n. Belieben
1 kg	Kohlrüben - geputzt -		etwas Mehl z. Überstäub.
	Salz		

Das Fett im Topf verteilen, die in Stifte geschnittenen Kohlrüben, Salz und Wasser hineingeben und auf Stufe 3 zum Kochen bringen. Dann 25-35 Min. auf Stufe 1 schalten und hierauf die Speicherwärme der Kochplatte ausnutzen. Nach Salz abschmecken.
Nach Wunsch mit Mehl sämig machen oder die Steckrüben in eine Milchsauce geben oder wie Teltower Rübchen mit brauner Zuckersauce bereiten, s. Nr. 190.

180 Rotes Rübengemüse
mit Speck

1 kg	rote Rüben	¼ l	Gemüsewasser und Brühe od. Wasser
⅛ l	Wasser		
50 g	Speck		Essig
1	kl. Zwiebel		Kümmel
30 g	Mehl		Salz
		1	Prise Zucker

Die geschälten roten Rüben in Stücke schneiden. Besonders angenehm ist es, sie in der elektrischen Küchenmaschine zerkleinern zu können. In Wasser weichkochen und durch den Fleischwolf drehen oder das Gemüse fein raffeln und garkochen. Von Speckwürfeln, Zwiebeln und Mehl eine Schwitze herstellen, mit dem Saft der Rüben und etwas Brühe oder Wasser ablöschen. Die Rüben hineingeben, aufkochen, mit Essig, Kümmel, Salz und Zucker abschmecken und mit der Speicherwärme ziehen lassen.

181 Rotes Rübengemüse
mit saurer Sahne

1 kg	rote Rüben	⅛ l	saure Sahne
⅛ l	Wasser		oder
	.....		Sauermilch
40 g	Butter		Salz
	od. 2 Eßl. Öl		Zitronensaft
1	kl. Zwiebel	1	Prise Zucker
			Mehl
			nach Bedarf

Die geschälten roten Rüben in der elektrischen Küchenmaschine zerkleinern oder raffeln und in dem Wasser garkochen. In dem Fett die Zwiebelwürfel dünsten, das Gemüse zugeben, aufkochen, und auf Stufe 1 schalten. Die Sahne oder Milch angießen, ausschalten, und das Rübengemüse mit der Speicherwärme ziehen lassen. Mit Salz, Zitronensaft und Zucker abschmecken. Sollte es zu flüssig sein, zuguterletzt etwas Mehl überstäuben und durchschwenken.

182 Zwiebelgemüse
mit Speck

40 g	Speck	⅛ l	Wasser
1 kg	Zwiebeln		oder Brühe
1	Eßl. Mehl		Salz

Kleine, gleichmäßige Zwiebeln wählen oder große durchschneiden, schälen, in den ausgelassenen Speckwürfeln im offenen Topf etwas bräunen, anfangs auf Stufe 3, dann auf Stufe 2, das Mehl überstäuben, leicht bräunen und Wasser oder Brühe zufügen. Im geschlossenen Topf etwa 10 Min. auf Stufe 1 und 10 Min. mit Speicherwärme kochen. Mit Salz abschmecken, nach Wunsch auch ein wenig Paprika zusetzen und als Beilage reichen.

183 Zwiebelgemüse
mit Sahne

1	Eßl. Butter	oder
¾	kg Zwiebeln	Sauermilch
	Salz	oder
⅛ l	saure Sahne	Buttermilch
		geh. Petersilie

Kleine, gleichmäßige Zwiebeln wählen oder große durchschneiden, schälen und in der heißen Butter im offenen Topf unter Wenden goldgelb anbraten, zuerst auf Stufe 3, dann auf Stufe 2. Danach die Sahne und Salz hinzufügen, etwa 10 Min. auf Stufe 1 schalten, dann die Zwiebeln mit der Speicherwärme garziehen lassen. Mit Petersilie bestreut als Beilage zu Fleisch reichen.

184 Pilze

1	Eßl. Butter	3	Eßlöffel
	oder		saure Sahne
	40 g Speck		Mehl
	Zwiebeln		.....
1 kg	fr. Pilze		Petersilie
	Salz		od. Schnittl.
	Paprika		- gehackt -

Die Butter heiß werden lassen und die gehackten Zwiebeln darin nur gelb dünsten, dann die gründlich gewaschenen Pilze hinzugeben, die, wenn nötig, klein und gleichmäßig geschnitten sind. Den Topf zudecken, und wenn sich Dampf am Deckel zeigt, 10 Min. auf Stufe 1 kochen, saure Sahne oder Milch zugießen und mit der Speicherwärme ziehen lassen. Haben die Pilze zuviel Saft gezogen, mit etwas Mehl andicken. Mit Salz und Paprika abschmecken, evtl. auch etwas Würze zusetzen und mit gehackten Kräutern anrichten.

185 Gedünsteter Rosenkohl

1	Eßl. Butter		Mehl
1kg	Rosenkohl		Milch
5	Eßl. Wasser		oder Sahne
	Salz	1	Prise Muskat
	.....		

Die Butter im Topf verstreichen, den gründlich gewaschenen und von den gelben und losen Blättchen befreiten Rosenkohl mit Salz und Wasser hineingeben, 5-10 Min. auf Stufe 1 dünsten, Mehl überstäuben, durchschwenken, Milch angießen und ohne Strom weiterdünsten. Statt mit Wasser und Milch den Rosenkohl mit Zwiebel dünsten und Brühe angießen.

Was ist zu beachten?

Strenger Rosenkohl wird milder, wenn man ihn mit mehr Wasser kocht. Wenn der Rosenkohl zu lange steht, wird er grau und unansehnlich.

186 Rotkohl

1-2	Eßl. Schmalz		Zucker
1 kg	Rotkohl	3-4	Äpfel
	- geputzt -		Salz
1	Zwiebel		.....
	Nelken	1	Prise Zimt
⅛ l	Wasser		n. Belieben
			Essig

Das Fett im Topf verstreichen, den gehobelten oder feingeschnittenen Kohl, die mit Nelken gespickte Zwiebel, Salz, Wasser, Zucker und die geschälten, in Scheiben geschnittenen Äpfel einschichten und zum Kochen bringen, 35-45 Min. auf Stufe 1 und 10 Min. ohne Strom dünsten. Dann Zimt und Essig nach Geschmack hinzufügen.
Zur Bindung nach Bedarf eine kleine rohe Kartoffel anreiben oder etwas Mehl überstäuben.

187 Weinkraut Jägerkohl

1½	Eßl. Schmalz		Salz
1 kg	Weißkohl		Zucker
	- geputzt -		etw. Weißwein
	od. Wirsing		oder Essig
3-4	Äpfel	1	Kartoffel
⅛ l	Wasser		- roh -

Den feingeschnittenen Weißkohl oder Wirsing mit den geschälten, in Scheiben geschnittenen Äpfeln, Salz und Wasser zu dem im Topf verstrichenen Fett geben und zum Kochen bringen. Auf Stufe 1 ungefähr 30-40 Min. und 10-15 Min. ohne Strom rechnen. Ist der Kohl zu flüssig, vor dem Ausschalten eine Kartoffel anreiben. Mit Wein oder Essig, Salz und Zucker abschmecken.

188 Weißkohl
mit Kümmel

1½	Eßl. Schmalz	1 kg	Weißkohl
	oder Braten-		- geputzt -
	oder		Kümmel
	Hammelfett		Salz
		⅛ l	Wasser
			Mehl

Das Fett im Topf verstreichen, den geschnittenen Weißkohl, Kümmel, Salz, Wasser hineingeben, auf Stufe 3 zum Kochen bringen, ungefähr 35-45 Min. auf Stufe 1 und 10-15 Min. auf 0 dünsten. Nach Wunsch etwas Mehl überstäuben und durchschwenken.

Abb. 23: Das Kohlschneiden ist keine unangenehme Arbeit mehr, wenn eine Küchenmaschine zur Verfügung steht.

189 Kürbis
in Paprikasauce

1¼ kg	Kürbisstücke	½ l	Flüssigkeit
⅛ l	Salzwasser		(Kürbisbrühe
	.....		und Milch)
30 g	Fett		Paprika
1	Zwiebel		Salz
40 g	Mehl		geh. Dill

Den vorbereiteten Kürbis in fingerlange Stücke schneiden und in Salzwasser weichkochen. Von Fett, Zwiebel und Mehl eine helle Schwitze herstellen, mit dem Kürbiswasser und etwas Milch oder Brühe ablöschen. Salz und Paprika nach Geschmack hinzugeben, die Kürbisstücke darin aufkochen und 10 Min. mit der Speicherwärme durchziehen lassen. Zuletzt den gehackten Dill unterheben.

190 Teltower Rübchen

1kg	Teltower	30 g	Mehl
	Rübchen	⅛ l	Wasser
20 g	Zucker		Salz
40 g	Butter		.....
		¼ l	Wasser

Die Rüben schaben, waschen und in einem Tuch trocknen. Dann zuerst den Zucker bräunen, die Butter hinzufügen und die Rübchen darin in zwei Portionen anbräunen, denn bei kleinen Mengen wird es gleichmäßiger und geht auch schneller. Danach das Mehl überstäuben und mit ⅛ l Flüssigkeit ablöschen. Die Rübchen brauchen ziemlich lange, bis sie weich sind, etwa bis zu 1 Std. auf Stufe 1. Später noch etwa ¼ l Wasser nachgießen, damit das Gemüse in reichlich Sauce liegt.

191 Weißkohl

auf bayerische Art

2	Eßl. Schmalz oder Speck	⅛ l	Wasser
	Zwiebel		Zucker
1 kg	Weißkohl		.....
	- geputzt -		Essig
	Salz	1	Kartoffel
			- roh -
			oder Mehl

Das Fett im Topf verteilen, den gehobelten oder feingeschnittenen Kohl mit Zwiebel, Salz, Wasser und Zucker auf Stufe 3 zum Kochen bringen, 35-45 Min. auf Stufe 1 und 10 Min. mit Speicherwärme dünsten. Den Kohl mit Essig, Salz, Zucker abschmecken und nach Belieben mit einer rohen geriebenen Kartoffel andicken.
Der Kohl kann auch in Fett leicht angebräunt werden.

192 Wirsingkohl

1	Eßl. Butter oder Braten- oder Rinderfett		Salz
		⅛ l	Wasser
			.....
			etwas Mehl
1¼	kg Wirsing		etwas Milch oder Sahne
	- geputzt -		
	Zwiebel	1	Prise Muskat
			n. Belieben

Das Fett im Topf verstreichen, den geschnittenen Wirsing mit Salz und Wasser zum Kochen bringen, dann 25-40 Min. auf Stufe 1 schalten und 10 Min. auf 0. Vor dem Abschalten etwas Mehl überstäuben, durchschwenken und etwas Milch oder Sahne hinzufügen. Mit Salz und nach Belieben mit Muskat abschmecken.

Was ist zu beachten?

Den Wirsing nicht lange stehen lassen, da er sonst grau wird.

193 Sauerkraut

1-2	Eßl. Schmalz oder 3-4 Eßlöffel Öl		Salz
		⅛ l	Wasser oder Brühe
750 g	Sauerkraut		Wacholderb.
	Zwiebel		Zucker
4	Äpfel	1	rohe Kartoffel

Das Sauerkraut nicht waschen, da sonst die besten Stoffe verlorengehen. Mit zwei Gabeln auf einem Brett auseinanderzupfen, damit es locker wird. Im Topf das Fett verteilen, das Kraut mit Zwiebel, den geschälten, in Scheiben geschnittenen Äpfeln, Salz, Wasser und Wacholderbeeren hineingeben, auf Stufe 3 zum Kochen bringen und 35-40 Min. auf Stufe 1 und noch 10-15 Min. auf 0 kochen. Nach Belieben vor dem Umschalten etwas rohe Kartoffel anreiben, um das Kraut gebundener zu machen. Nach Salz und Zucker abschmecken.

Was ist zu beachten?

Rohes Sauerkraut ist besonders gesund. Man kann daher ¼ der Menge roh zurücklassen, hacken und dem gedünsteten Kohl zusetzen. Die Äpfel können fortfallen und der Sauerkohl mit Pökelbrühe bereitet werden.

194 Brechspargel

in Sauce

⅛ l	Wasser	¾ l	Flüssigkeit (Spargelbrühe, Milch, Wasser)
1	Prise Zucker		
	Salz		
1 kg	Spargel		
	.....	1	Prise Muskat
50 g	Butter	1	Prise Zucker
60 g	Mehl		einige Tropfen Zitronensaft
	Salz		n. Belieben
			.....
		1-2	Eigelb

Den geschälten Spargel in gleichmäßig kleine Stücke schneiden und in ⅛ l kochendes Salzwasser geben, auch 1 Prise Zucker zusetzen. Wenn sich starke Dampfentwicklung zeigt, ausschalten und ohne Strom garwerden lassen.
Eine helle Mehlschwitze bereiten, bei ausgeschalteter Platte mit der Spargelbrühe und Milch ablöschen und wieder auf Stufe 3 zum Kochen bringen. Den Spargel in die heiße Sauce legen, aufkochen und ohne Strom garziehen lassen.
Eigelb mit etwas Wasser verquirlen und unter Rühren der nicht mehr kochenden Sauce zusetzen und gut abschmecken.

Bildtafel 11

Köstlich warmen Toast liefert der Brotröster zur kalten Platte, die zusammen mit der „Kalten Ente" frisch aus dem Kühlschrank kommt.

195 Stangenspargel
im Backofen

3-4	**kg Spargel**	**¼ l**	**Wasser**
1	**Prise Zucker**		.....
	Salz		**Butter**

Größere Mengen Spargel, die nicht in den Topf passen, können auf einfache Weise in der Fettpfanne im Backofen gargemacht werden. Den geschälten Spargel in die Fettpfanne legen, etwas Zucker und Salz dazwischenstreuen und

¼ l kochendes Wasser darübergießen. Dann Pergamentpapier gut 1 cm größer als die Fettpfanne schneiden, anfeuchten und über den Spargel legen, an den Seiten gut andrücken, so daß kein Dampf entweichen kann. Das Papier soll den Deckel ersetzen.

Stufenschalter	**Temperaturregler**

Einsetzen:

Fettpfanne auf die untere Schiene, Wrasenschieber schließen.

Dünsten:

45-55 Min. 2/3	45-55 Min.	190°
15 Min. 0/0	10 Min.	0°

Was ist zu beachten?

Die Garzeit ist nach Güte und Stärke des Spargels verschieden. Größere Mengen benötigen längere Zeit.

196 Stangenspargel

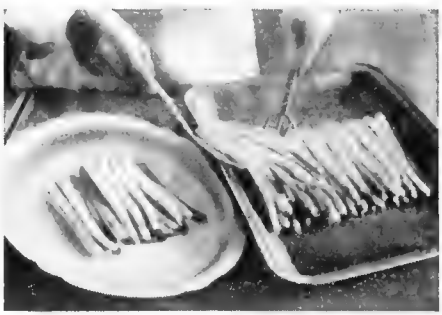
5-8	**Eßl. Wasser**	**1 kg**	**Spargel**
	Salz		.....
1	**Prise Zucker**		**Butter**

Den Spargel von oben nach unten schälen und gleichmäßig lang schneiden, so daß die Stangen in den Schmortopf passen. Die Reste zur Suppe verwenden. Das Wasser mit Salz und Zucker zum Kochen bringen, den Spargel hineinlegen und den Topf gut schließen. Vom Kochen ab 10 Min. auf S t u f e 1, dann 10 Min. auf 0 rechnen. Auf eine gewärmte Platte legen, die Köpfe nach einer Seite, etwas von der Spargelbrühe sowie die heiße oder leicht gebräunte Butter darübergießen oder Semmelbrösel darin rösten. Mit Mehl- oder Eierpfannkuchen oder Schinken schmeckt der Spargel am feinsten, doch wird er auch als Beilage zu Schnitzel und Kotelett gereicht.

←——

Abb. 24: Im temperaturgeregelten Backofen wird der Spargel bei 190-200° gedünstet.

Abb. 25: Der Spargel sieht schön weiß aus und wird auf einer heißen Platte angerichtet.



197 Sprossenkohl
oder Krauskohl

1 kg	**Sprossenkohl**	**2**	**Eßlöffel**
	.....		**Hafergrütze**
2	**Eßl. Schmalz**		oder Flocken
	o d e r		.....
	Bratenfett	**1**	**Prise Zimt**
1	**Zwiebel**	**1**	**Prise Nelken**
	Nelken	**1**	**Teel. Zucker**
⅜ l	**Wasser**	**1**	**Teelöffel**
			Mostrich
			n. Belieben

Zubereitung wie bei Grünkohl Nr. 170.

198 Selleriegemüse

¾ kg	Sellerie	½ l	Flüssigkeit (Gemüsebrühe u. Milch)
⅛ l	Wasser		Salz
1	Teel. Essig		Zitronensaft
	Salz		
40 g	Butter		Selleriegrün - gehackt -
30 g	Mehl		

Den Sellerie schälen, in leichtes Essigwasser legen, damit er sich nicht verfärbt, in feine Scheiben oder Würfel schneiden, in ⅛ l kochendes Salzwasser geben, dem man 1 Teel. Essig zugesetzt hat. Vom Wiederaufkochen an auf Stufe 1 ungefähr 20-40 Min. rechnen.
Dann eine helle Mehlschwitze bereiten, mit ½ l Flüssigkeit ablöschen, zu der die Selleriebrühe, Wasser und etwas Milch verwendet werden, durchkochen lassen, die Sellerieschelben hineingeben, die nun ohne Strom garziehen. Mit Salz und etwas Zitronensaft abschmecken und gehacktes Selleriegrün zugeben.
Nach Wunsch die Sauce mit einem Eigelb abziehen oder kurz vorgekochte Sellerieschelben panieren und in der Pfanne wie Schnitzel braten.

199 Lauchgemüse

1	Eßl. Butter		etwas Mehl
1¼	kg Lauch	2-3	Eßlöffel süße Milch oder Sahne
	Salz		
4-5	Eßl. Wasser		

Die in 3-4 cm lange Stücke geschnittenen Lauchstangen mit Butter, Salz und Wasser zum Kochen bringen, etwa 10 Min. auf Stufe 1 schalten, mit etwas Mehl bestäuben, 2-3 Eßlöffel Milch oder Sahne zugeben und mit der Speicherwärme vollends gardünsten.

Was ist zu beachten?

Die Lauchstangen müssen sehr gründlich gewaschen werden, da ihnen leicht Sand anhaftet. Die dunkelgrünen Blätter schmecken nicht so gut; sie eignen sich zum Kochen in der Brühe und zum Trocknen.
Gleichmäßige, nicht zu dicke Lauchstangen können wie Spargel in ⅛ l Salzwasser gekocht und mit Butter übergossen auf länglicher Platte angerichtet und mit Schinkenrollen umlegt werden.

200 Schwarzwurzeln
in holländischer Sauce

1 kg	Schwarzwurzeln	40 g	Mehl
⅛ l	Wasser	½ l	Flüssigkeit
	Salz		Salz
		1	Prise Muskat n. Belieben
40 g	Butter		
		1	Eigelb

Die vorbereiteten Schwarzwurzeln in das kochende Salzwasser geben und nach dem Wiederaufkochen 30-40 Min. auf Stufe 1 kochen.
Dann eine helle Mehlschwitze bereiten, mit ½ l Flüssigkeit, bestehend aus der Schwarzwurzelbrühe, Wasser und etwas Milch, bei ausgeschalteter Kochplatte ablöschen. Die Sauce nochmals aufkochen, die Schwarzwurzeln hineingeben, aufkochen und mit Speicherwärme durchziehen lassen. 1 Eigelb mit etwas kaltem Wasser verrühren und der Sauce zusetzen, mit Salz und nach Belieben mit Muskat abschmecken.

Veränderung

Etwas mehr Sauce bereiten und kleine Fleischklößchen mitkochen.

201 Gedünstete Schwarzwurzeln

1	Eßl. Butter		Salz
1 kg	Schwarzwurzeln	⅛ l	Wasser oder Milch oder Sahne

Die Schwarzwurzeln schaben und in leichtes Essigwasser legen, damit sie nicht dunkel werden. In gleichmäßig lange Stücke schneiden - die dicken Stangen halbieren -, mit Salz und Wasser zu der im Topf verstrichenen Butter geben und auf Stufe 3 zum Kochen bringen. Dann 30-40 Min. auf Stufe 1 und 10 Min. auf 0 kochen. Die Garzeit ist sehr verschieden. Mit Salz abschmekken und etwas saure Sahne oder Milch angießen.

Veränderung

Zuletzt 1-1½ Eßl. Tomatenmark, mit Flüssigkeit verrührt, untermengen.

Gemüse im Ausbackteig/im Fettbad

siehe unter Fettgebäck Seite 234.

Rohkost

Etwas Rohkost täglich ist für den menschlichen Körper von unschätzbarem Wert, da sie uns Vitamine und Nährsalze in ziemlich unveränderter Form vermittelt. Obst gibt man zum Frühstück, Mittag oder Abend, Gemüserohkost schaltet man vor der Hauptmahlzeit ein oder reicht sie am Abend zu Pellkartoffeln oder preßt das geraffelte Gemüse aus, verdünnt den Saft mit etwas Milch, um ihn zu trinken, was besonders für Kleinstkinder und ältere oder kranke Personen zu empfehlen ist. Im allgemeinen rechnet man für die Person z. B. eine große Mohrrübe oder eine mittelgroße rote Rübe; ißt man die Frischkost jedoch zu Pellkartoffeln, kann man auch mehr vertragen. Es sieht appetitlich und reizvoll aus, wenn man zwei bis drei Gemüsesorten in verschiedener Farbe vorsetzt. Man ißt die Rohkost ohne Hinzufügung besonderer Gewürze, aber nach Belieben mit etwas Milch, Quark, Sahne, Yoghurt oder einigen Tropfen Zitrone verrührt. Man mischt auch vorteilhaft einige Sorten, die zusammen passen, oder gibt Kräuter hinzu.

Zur Herstellung benötigt man eine feine Raffel, die sogenannte Bircherreibe, oder benutzt kleine Handmaschinen. Eine besondere Erleichterung bringt die elektrische Küchenmaschine, die in Sekundenschnelle das rohe Gemüse oder Obst zerkleinert oder zu Saft auspreßt. Selbst kleine Mengen können darin bereitet werden, ohne daß die Reinigung der Maschine große Mühe macht.

Das Gemüse soll von bester Beschaffenheit sein. Es wird gründlich gewaschen oder gebürstet, am besten unter fließendem Wasser, und darf erst im letzten Augenblick gerieben werden. Es folgen als Anregung einige Vorschläge.

202 Mohrrüben-Rohkost

1 Mohrrübe		**Zitronensaft**
- pro Person -	**1**	**Apfel**
		Honig

Die Mohrrübe fein reiben und mit Zitronensaft und eventuell etwas Zucker vermengen. Nach Belieben einen Apfel - mit der Schale gerieben - zusetzen und mit Honig süßen.

203 Rote Rüben

mit Äpfeln und Meerrettich

2 rote Rüben		**Meerrettich**
2 Äpfel		n. Geschmack
	2-3	**Eßl. Milch**
		oder Sahne

Die Rüben schälen, raffeln, desgleichen die Äpfel mit der Schale. Meerrettich nach Geschmack zusetzen, und die Zutaten mit etwas Milch vermengen.

204 Gemüsesaft

Rote Rüben	**Milch**
od. Gelbrüben	**oder**
od. Sellerie	Zitronensaft
od. Rettich	

Das Gemüse fein reiben, sofort in gebrühtem Tuch, Handpressen oder der elektrischen Küchenmaschine auspressen. Unverdünnt trinken oder mit Milch jeglicher Art oder Zitronensaft vermengen.

205 Rote Rüben

mit Milch oder Quark

3-4 rote Rüben	**3-4**	**Eßl. Milch**
	1-2	**Eßl. Quark**

Rote Rüben schälen, reiben und mit Milch anmengen oder erst Quark mit Milch glattrühren und die Rüben damit vermischen.

206 Kohlrabi
mit Kräutern

Kohlrabi
Petersilie
Schnittlauch
- geschnitten -

Kohlrabi-
blätter
- fein gehackt -
Milch

Den Kohlrabi raffeln, die feingehackten Kräuter zufügen und mit süßer oder saurer Milch vermengen.

207 Rote Rüben
mit Sauerkraut

200 g Sauerkraut
375 g rote Rüben
2 Äpfel
1 Zwiebel
Salz
Zucker
Selleriesalz

Essig
Meerrettich
- gerieben -
oder Kräuter
- gehackt -
3 Wacholderb.
gerieb. Nüsse
n. Belieben

Das Sauerkraut auseinanderzupfen und kleinschneiden, die roten Rüben schälen und raspeln, ebenso Äpfel und Zwiebel. Die Gewürze hinzugeben und kräftig abschmecken. Nach Belieben Kräuter oder Meerrettich, gewiegte Wacholderbeeren und geriebene Nüsse dazu verwenden. Die Menge reicht für 4-5 Personen und mundet gut zu Bratkartoffeln oder auch als Beigabe zu Fleischgerichten.

208 Sauerkraut

rohes
Sauerkraut
Äpfel

Meerrettich
- gerieben -
oder Zwiebel

Das rohe Sauerkraut auseinanderzupfen, durchschneiden und mit geriebenen Äpfeln und Meerrettich oder Zwiebel vermengen. Nach Belieben auch ein wenig Honig oder etwas Quark unterrühren.

209 Blumenkohl-Rohkost

1 kleiner Blumenkohl

Tomatensaft
ger. Zwiebel
Schnittlauch

Den Blumenkohl gründlich waschen, dann raffeln, Tomaten zerteilen, auspressen, mit dem Gemüse, geriebener Zwiebel und gehacktem Schnittlauch vermengen.

210 Rettich und Apfel

1 gr. Rettich
1-2 Äpfel

einige Tropf.
Zitronensaft

Den Rettich dünn schälen und fein reiben, die Äpfel mit der Schale raffeln. Beides mit einigen Tropfen Zitronensaft recht schnell vermengen.

Salate

Gemüsesalate können wir aus rohem oder gekochtem Gemüse herstellen, auch beide Arten vermengen. Im Winter, in dem wir auf so vieles verzichten müssen, ist ein Gemüsesalat aus frischem oder eingekochtem Gemüse als Bereicherung des Küchenzettels ganz besonders zu empfehlen, zumal er außerdem durch seine Nährsalze und Vitamine gerade in diesen Monaten sehr wichtig ist. Durch das Kochen in wenig Wasser, das wir auf dem Elektroherd durchführen, kommen uns diese Wertstoffe zugute, da das Gemüsewasser zur Sauce verwendet wird.

Das in $^1/_8$ l Wasser gekochte Gemüse soll gar sein, darf aber nicht zerfallen, da es sonst musig und unansehnlich wird. Zum Anmengen kann man verschiedene Salatmarinaden wählen, ihre Grundlage bildet der Gemüsesaft.
Der Wohlgeschmack wird durch reichliche Beigabe von verschiedenartigen Kräutern erhöht. Wer in der glücklichen Lage ist, selber einen Garten zu haben, sollte auf den Anbau von Salat- und Suppenkräutern bedacht sein, die einerseits den Gerichten einen würzigen Geschmack geben und zum anderen vitaminreich und anregend, ja zum Teil heil-

kräftig sind. Im Winter, wenn keine frischen Kräuter zur Verfügung stehen, kann man getrocknete sowie Würzkräutermehle nehmen, oder man verwendet Kräuteressig, den man sich selber bereitet, indem man etwa 75 g Estragonblätter in 1 l Weinessig 3 Wochen ausziehen läßt. Auch 5 g Dill und Basilikum kann man zufügen. Weiter sind Selleriesalz, Tomate und Tomatenmark, Paprika, Maggi oder pflanzliche Würzen als Beigabe zu empfehlen. Durch Gurken, Obst und geriebene Nüsse kann man Abwechslung und Wohlgeschmack schaffen, sowie durch Vermengen verschiedener Sorten oder Beigabe von rohem Gemüse. Gerade bei Salaten kann man immer wieder neue Zusammenstellungen herausfinden. Empfehlenswerte Salatkräuter sind: Petersilie, Schnittlauch, Dill, Kerbel, Gartenkresse, Borretsch, Zitronenmelisse, Pimpinelle, Estragon, Basilikum, Tripmadam. Die ersten sechs Kräuter können in reichlicher, die anderen in geringer Menge zugesetzt werden. Ob man die Salate mit Essig oder Zitrone anmengt, richtet sich nach dem Geschmack des einzelnen. Wenn der Arzt aus bestimmten Gründen nichts anderes verordnet, schadet ein guter Speiseessig in geringen Mengen nicht. Für bestimmte Salate wird man den Essig der Zitrone wegen seines kräftigeren Geschmacks vorziehen. Es bleibt jedem überlassen, den Salat mit oder ohne Zucker zu bereiten, aber eine Prise Zucker erhöht oft den Wohlgeschmack. Süße oder saure Sahne, Sauer- oder Buttermilch sowie Yoghurt ergeben ebenfalls eine gute Salatsauce. Mit der elektrischen Küchenmaschine (siehe Seite 71) ist das Bereiten von Gemüsesalaten keine lästige Arbeit. Durch das Zerkleinern in der Maschine wird das Gemüse sehr gleichmäßig und fein, und die Salate schmecken dadurch besonders gut.

Abb. 26: Der Gemüsesaft wird mit Essig und Öl zur Salatsauce verwendet.

Salate von rohem Gemüse

211 Chicoréesalat

3-4	**Chicorée**	**Salatmarinade** beliebig. Art

Schlechte Blattspitzen entfernen und das Herz, also den inneren Kern, herausschneiden, die Chicorée gründlich unter fließendem Wasser waschen und nach Belieben in kaltes Wasser oder etwas Milch legen, damit der bittere Geschmack auszieht. Die Stauden in feine Ringe schneiden und mit einer beliebigen Salatmarinade anmengen.
Die Chicoréeringe eignen sich auch zum Vermengen mit jedem Blattsalat.

212 Roher Krautsalat

¾ kg	**Rotkohl** od. Weißkohl	**Senf** **Salz**
	Speck	**Essig**
1	**Zwiebel**	**Zucker**

Den rohen Kohl feinschneiden oder hobeln und zwischen Tüchern klopfen, damit er mürbe und leichter verdaulich wird, oder mit kochendem Wasser überbrühen. Dann ausgebratene Speck- und Zwiebelwürfel mit Salz, Essig, Senf und Zucker verschlagen und über den abgetropften Kohl geben. Alles gut vermengen und längere Zeit durchziehen lassen.

213 Rapunzelsalat

250 g Rapunzel
Salz
Essig
Speck
oder Öl
1 Prise Zucker
Schnittlauch
- geschnitten -
oder
etwas Zwiebel

Den Salat verlesen, die schlechten Blätter und Wurzeln entfernen, gründlich mehrmals waschen und mit den angegebenen Zutaten vermengen. Mit ein wenig geraspelten roten Rüben umlegen.

214 Sommersalat

100 g Möhren
2 Kohlrabi
1 Stück grüne Gurke
1 Bund Radieschen
1-2 Tomaten
.....
⅛ l Sauer- oder Buttermilch
Salz
Zucker
1 geh. Zwiebel
1 Teel. Mostrich
Essig
½ kleine saure Gurke
1 Eßl. Kräuter

Möhren, Kohlrabi, Gurken und Radieschen raffeln, die Tomaten in Scheiben schneiden. Die saure Milch mit den Gewürzen und Zutaten verschlagen und kräftig abschmecken, über das Gemüse geben und alles vermengen. Mit zurückbehaltenen Gurken-, Radieschen- und Tomatenscheiben garnieren.

215 Sellerie-Apfel-Salat

1 Teil Sellerie
1 Teil Äpfel
Zwiebel
Zitronensaft
oder Essig
Öl
Salz
1 Prise Zucker

Den Sellerie raffeln, die Äpfel ebenfalls oder in Würfel schneiden, mit geriebener Zwiebel, Zitronensaft oder Essig, Öl, Salz und Zucker vermengen. Mit roten Radieschen verzieren.

216 Sauerkrautsalat
mit Äpfeln und Speck

Speck
1 Zwiebel
2 Äpfel
375 g Sauerkraut

Den Speck fein schneiden, die Zwiebel darin dünsten, dann über das auseinandergezupfte, kleingeschnittene Sauerkraut und die in Blättchen geschnittenen Äpfel geben und durchmengen.
Zur Tomatenzeit nach Belieben 250 g Tomatenscheiben zusetzen.

Salate von gekochtem Gemüse

217 Spargelsalat

⅛ l Wasser
Salz
1kg Spargel
.....
Essigmarinade
oder Rahmmarinade
o d e r
Mayonnaise
Schnittlauch
- geschnitten -

Den Spargel in Stücke schneiden, kochen und mit einer Essig- oder Rahmmarinade oder Mayonnaise vermengen. Die Mayonnaise mit Spargelbrühe und Milch verdünnen.
Als Zusatz ist Schnittlauch geeignet. Unter den Salat gekochte Eischeiben mengen oder ihn damit garnieren.

218 Bohnensalat

⅛ l Wasser
Salz
1 kg grüne Bohnen
o d e r
Wachsbohnen
etwas Bohnenkraut
.....
Essigmarinade
oder Rahmmarinade
od. Tomatenmarinade
Zwiebel
Petersilie
Dill
- gehackt -
od. eine Kräutermischung

Die abgefädelten Bohnen in Stücke brechen und mit etwas Bohnenkraut kochen. Dann mit einer Essig-, Rahm- oder Tomatenmarinade und Zwiebeln anmengen und gehackte Petersilie, Dill oder eine Kräutermischung zusetzen.

Abb. 27: Zu dem geraspelten Gemüse wird im Mixer in einigen Sekunden eine Mayonnaise von köstlicher Beschaffenheit bereitet.

219 Schwarzwurzelsalat

⅛ l	**Wasser**	oder Rahm-
	Salz	marinade
1 kg	**Schwarz-**	o d e r
	wurzeln	Mayonnaise
	.....	**verschiedene**
	Essigmarinade	**Kräuter**

Die geschabten Schwarzwurzeln in Essigwasser legen, damit sie nicht braun werden. Dann in kurze Stücke schneiden und vom Wiederaufkochen an auf S t u f e 1 ungefähr 25-30 Min. und 10 Min. o h n e S t r o m kochen.
Mit einer Essig- oder Rahmmarinade anmengen oder eine mit Gemüsebrühe verdünnte Mayonnaise verwenden und Kräuter untermengen.

220 Lauchsalat

⅛ l	**Wasser**	**Essigmarinade**
	Salz	oder Tomaten-
1 kg	**Lauch**	marinade
	..	..

Die gründlich gewaschenen Lauchstangen in 2-3 cm lange Stücke schneiden, kochen und mit einer Essig- oder Tomatenmarinade vermengen.

221 Weißkohlsalat

⅛ l	**Wasser**	**Specksauce**
	Salz	od. Essig-
1 kg	**Weißkohl**	od. Rahm-
	Kümmel	od. Tomaten-
	n. Belieben	marinade
	.....	**Kräuter-**
		mischung

Den Kohl fein hobeln und kochen, nach Belieben Kümmel zusetzen, der den Kohl leichter verdaulich macht.
Mit einer Specksauce oder Marinade anrichten. Geraspelte Äpfel oder ein Teil roher Weißkohl können dazugemengt werden.

222 Selleriesalat

⅛ l	**Wasser**	oder Rahm-
	Salz	marinade
1 kg	**Sellerie**	od. Tomaten-
	.....	marinade oder
	Essigmarinade	Mayonnaise
		geh. Kräuter

Den Sellerie schälen, in Scheibchen oder Streifen schneiden und alles Holzige entfernen. Dann in das kochende Salzwasser geben, vom Wiederaufkochen an 15-20 Min. auf S t u f e 1 kochen und 10 Min. o h n e S t r o m. Eine Essig-, Rahm- oder Tomatenmarinade hinzufügen oder mit einer Mayonnaise anmengen und verschiedene Kräuter hineinstreuen. Sellerie verträgt reichlich Zwiebeln.

Abb. 28: Der Gemüsesalat ist schnell fertig. Die Maschine vermengt Mayonnaise und zerkleinertes Gemüse in kurzer Zeit.

223 Blumenkohlsalat

⅛ l	**Wasser**	oder Rahm-
	Salz	marinade
1	**großer**	oder Tomaten-
	Blumenkohl	marinade od.
	.....	Mayonnaise
	Essigmarinade	**gerieb. Nüsse**

Den Blumenkohl in Röschen zerpflücken und kochen.
Mit einer Essig-, Rahm- oder Tomatenmarinade oder mit einer Mayonnaise anrichten. Geriebene Nüsse erhöhen den Wohlgeschmack.

Was ist zu beachten?

Um ein Braunwerden des Kohls durch den Zutritt von Luft zu verhüten, nicht unnütz den Deckel abheben. Strengen Blumenkohl mit reichlich Wasser kochen, das nicht verwendet wird.

224 Fenchelsalat

500 g	**Fenchel**	1	**Prise Zucker**
⅛ l	**Wasser**		**öl**
	Salz		oder Sahne
	.....		**Fenchelgrün**
	Essig		- gehackt -
	oder Zitrone		**Petersilie**
1	**kl. Zwiebel**		- gehackt -

Die schlechten und holzigen Teile der Fenchelknolle entfernen, das feine Kraut abschneiden und später fein gehackt dem Salat zufügen. Die Knolle recht dünn schneiden, denn um so besser mundet der Salat. Die Scheibchen in Salzwasser etwa 10 Min. kochen, dann mit den anderen Zutaten vermengen und auch das Gemüsewasser verwenden. Zuletzt gehacktes Fenchelgrün und Petersilie hineinstreuen.

225 Roter Rübensalat

⅛ l	**Wasser**	**Essigmarinade**
	Salz	oder Rahm-
1kg	**rote Rüben**	marinade
	Kümmel	**Äpfel und**
	Meerrettich	**Gurken**
	- gerieben -	n. Belieben
	.....	

Die roten Rüben dünn schälen, in Scheiben schneiden und in ⅛ l kochendem Wasser garen, nach Belieben etwas Kümmel oder Meerrettich zusetzen.
Mit einer Essig- oder Rahmmarinade anmengen.
Abwechslung geben rohe, säuerliche geraspelte Äpfel, Kräutergurken oder eine Mischung von roten Rüben mit Sellerie, Möhren, Äpfeln, Zwiebeln und Gurken oder auch mit geschnittener Chicorée.

226 Mohrrübensalat

⅛ l	**Wasser**	oder Rahm-
	Salz	marinade
1 kg	**Mohrrüben**	o d e r
	.....	Mayonnaise
	Zitronen-	**Petersilie**
	marinade	**Kerbel**
	o d e r	- gehackt -
	Essigmarinade	**Meerrettich**
		- gerieben -

Die geschabten Mohrrüben in feine Scheiben oder Würfel schneiden, kochen und mit einer beliebigen Marinade vermengen.
Passende Kräuter sind: Petersilie, Kerbel, Zitronenmelisse, auch etwas geriebener Meerrettich. Eine Mischung von Möhren und Lauch, Möhren und Sellerie oder eine Beigabe von rohen, geraspelten Äpfeln schmeckt hierzu gut.

227 Kartoffelsalat
auf einfache Art

1½	kg Kartoffeln	⅜ l	heiß. Wasser
	Salz		od. Brühe
	.....	1	Teel. Senf
	Pfeffer	1	Prise Zucker
	od. Paprika	3-4	Eßl. Wein- od.
1	Eßl. Zwiebel-		Kräuteressig
	würfel	3-4	Eßl. Öl
			geh. Kräuter

Für Kartoffelsalat nicht zu mehlige Sorten verwenden, am geeignetsten sind Nierenkartoffeln oder Mäusle. Die Kartoffeln gründlich waschen und bürsten und mit der Schale aufsetzen. Den Topfboden nur 2 cm hoch mit Wasser bedecken, zum Kochen bringen, umschütteln und etwa 18-20 Min. auf S t u f e 1, dann 5-10 Min. o h n e S t r o m kochen. Nach dem Abgießen zugedeckt stehen lassen, bis sie handwarm sind. Dadurch erhalten sie ein speckiges, glänzendes Aussehen und werden nicht so leicht breiig. Nach dem Pellen in gleichmäßige Scheiben oder Würfel schneiden. In der Schüssel mit Salz, Pfeffer und Zwiebelwürfeln bestreuen. Das heiße Wasser oder die Brühe darüber gießen. Nach Belieben einen Teelöffel Senf mit einer Prise Zucker verrührt zufügen und den Salat durchschütteln. Dann Essig und zuletzt Öl hinzugießen und an warmer Stelle 1-2 Std. durchziehen lassen.
Vor dem Anrichten die gehackten Kräuter hineingeben oder obenauf damit verzieren. Der Salat schmeckt auch sehr gut, wenn in der gleichen Größe wie die Kartoffeln geschnittene saure oder Gewürzgurken untergemengt werden. Er ist bekömmlicher, wenn er etwas angewärmt gereicht wird.

Was ist zu beachten?

Das Öl oder andere Fett, das Verwendung findet, stets zuletzt zusetzen, weil es auf den Kartoffelscheiben haften bleibt und dadurch ein Eindringen der Gewürze verhindern würde.
Kartoffelsalat soll möglichst nicht bis zum anderen Tag aufbewahrt werden, besonders wenn kein Kühlschrank vorhanden ist, da er nach längerem Stehen leicht zu Gesundheitsstörungen führen kann.

228 Kartoffelsalat
mit Speck

Den Salat nach vorstehendem Rezept bereiten, nur an Stelle von Öl etwa 60 bis 75 g Speck nehmen, in Würfel schneiden, ausbraten und zuletzt unter die Kartoffeln geben.

229 Kartoffelsalat
mit saurer Sahne

Die warmen geschnittenen Kartoffeln wie bei Nr. 227 mit den Gewürzen bestreuen, aber nur mit $^1/_8$-$^1/_4$ l heißem Wasser übergießen und statt Essig etwa $^3/_8$ l verquirlte saure Milch oder Sahne zusetzen. Wenn nötig, noch mit etwas Essig abschmecken. Ein Zusatz von Öl ist nicht mehr erforderlich, wenn saurer Rahm verwendet wird.

230 Kartoffelsalat
mit Mayonnaise

Die warmen geschnittenen Kartoffeln mit den Gewürzen bestreuen, mit $^1/_8$ l heißer Flüssigkeit übergießen und an Stelle von Essig und Öl mit verdünnter Mayonnaise vermengen. Nach dem Durchziehen abschmecken.

231 Kartoffelsalat
mit Gänseschmalz

1½	kg Kartoffeln	⅜ l	Flüssigkeit
	.....		(heiße Brühe
	Salz		oder Wasser)
	Pfeffer		.....
	od. Paprika	1	saure Gurke
	Zwiebelwürf.	3	Äpfel
			Essig
		2	Eßl. Gänse-
			schmalz

Die warmen Kartoffelscheiben mit den Gewürzen bestreuen und mit heißer Flüssigkeit übergießen. Gurke und Äpfel schälen, in feine Scheiben schneiden, unter die Kartoffeln mengen und Essig übergießen. Zuletzt das Gänseschmalz erwärmen und über den Salat geben.

232 Kartoffelsalat
mit Gemüsezusätzen

Zunächst den Salat, wie in Nr. 227 beschrieben, zubereiten. Dann $^1/_2$-1 Salatgurke - je nach Größe - hineinschneiden, nach Belieben auch 2-3 Äpfel. Oder: 250-375 g Chicorée oder Endiviensalat in feine Streifen schneiden und unter die Kartoffeln geben.
Feingeraffelte Rettichscheiben oder eine kleine Beigabe von geriebenem Meerrettich bringen eine Abwechslung.
250-375 g Lauch kleinschneiden, in wenig Wasser kochen und zusetzen.

233 Westfälischer Kartoffelsalat

1 kg	Kartoffeln	$^5/_8$ l	Wasser od. Brühe
	Salz		
$^1/_8$ l	Essigwasser	1	Teel. Senf
			Salz
65 g	Speck	1	Prise Zucker
1	gr. Zwiebel		Essig
1	geh. Eßl. Mehl		
		$^1/_2$	kg Weißkohl

Pellkartoffeln kochen, abziehen, in Scheiben schneiden, leicht salzen und mit heißem Essigwasser übergießen. Speck und Zwiebeln goldgelb ausbraten, das Mehl durchschwitzen und die Einbrenne mit Brühe ablöschen. Die Sauce kräftig mit Senf, Essig, Salz und nach Belieben auch mit etwas Zucker abschmecken. Den Weißkohl hobeln, mit kochendem Wasser überbrühen und 5 Min. darin stehen lassen oder ganz roh verwenden und nur in einem Tuch tüchtig klopfen. Dann in die Sauce geben und auch die Kartoffeln untermengen. 1 Std. durchziehen lassen und warm reichen.

234 Kartoffel-Fischsalat

$^1/_2$	Kartoffeln	$^1/_2$	Fisch - gekocht -

Unter einen einfachen Kartoffelsalat nach Nr. 227 die von den Gräten befreiten, mit Essig und Salz marinierten Fischstückchen geben.

235 Gemüse-Fischsalat

500 g	Möhren	2	saure Äpfel - groß -
500 g	Fisch - gekocht -		
1	Sellerie - mittelgroß -	4-5	Eßl. Essig
			Öl
			Salz
			Zucker

Die in Würfel oder Stäbchen geschnittenen Möhren und den Sellerie in $^1/_8$ l Salzwasser nicht zu weich kochen. Die in sehr kleine Stücke geschnittenen Äpfel, die gekochten Fischstücke dazugeben und alles, mit der Marinade vermengt und gut abgeschmeckt, kurz durchziehen lassen.

236 Heringsalat

750 g	Kartoffeln		heiß. Wasser
2	rote Rüben		Essig
3	Äpfel		Öl
2	saure Gurken		Mostrich
1	gr. Zwiebel		Salz
3-4	Salzheringe	1	Prise Zucker
			Schnittlauch

Die gekochten Kartoffeln in Würfel schneiden, die geschälten roten Rüben ebenfalls und mit 3 Eßlöffel Wasser garkochen. Dann mit den in Würfeln geschnittenen Gurken, Äpfeln, der Zwiebel und den gewässerten Heringen vermengen. Von dem Rübensaft, dem heißen Wasser und den anderen Zutaten eine Marinade bereiten, über die Zutaten gießen, und den Salat einige Stunden durchziehen lassen.

237 Sauerkraut-Möhrensalat

500 g	Mohrrüben		Essig
375 g	Sauerkraut		Öl
	Salz	1	Prise Zucker
	saure Milch		Würzsalz

Die Mohrrüben in feine Scheibchen schneiden und mit 5 Eßlöffel Wasser und Salz garkochen. Das Sauerkraut auseinanderzupfen, klein schneiden und mit allen anderen Zutaten vermengen.

238 Reissalat

oder Spaghettisalat mit Gemüse

200 g	**Reis**	**250 g**	**Gemüse**
	od. Spaghetti		- geputzt -
1½ l	**Salzwasser**		**Salzwasser**
	.....		.....
			Mayonnaise
			geh. Kräuter

Den gewaschenen Reis oder die zerkleinerten Spaghetti in das kochende Salzwasser geben und nicht zu weich kochen. Die Spaghetti abgießen und auf dem Sieb abtropfen lassen. Das Gemüse putzen und ebenfalls mit wenig Salzwasser garen. Die abgekühlten Zutaten mit der verdünnten Mayonnaise vorsichtig vermischen, auch gehackte Kräuter zugeben und den Salat durchziehen lassen. Eventuell mit gekochten Eiern verzieren oder Eischeiben untermengen.

239 Auberginen-Tomatensalat

2-3	**Auberginen**		**Zwiebel**
	Salzwasser		**Paprika**
	.....		**Öl**
5-6	**Tomaten**		**Schnittlauch**
	Zitrone		- geschnitten -
	od. Essig		

Die Auberginen waschen, den Stiel abschneiden, dann in ½ cm dicke Scheiben schneiden, in wenig Salzwasser kochen. Es genügt meist die Speicherwärme zum Garmachen. Die Auberginen mit den in Scheiben geschnittenen Tomaten vermengen, Säure, reichlich gehackte Zwiebel, etwas Paprika und zuletzt Öl und Schnittlauch hinzufügen.

240 Kürbis-Gemüsesalat

500 g	**Kürbis**	**1**	**gr. Zwiebel**
250 g	**Sellerie**		**Salz**
4	**Möhren**		**Essig**
	- mittelgroß -		**Öl**
1	**Gewürzgurke**		**Zucker**

Alle Zutaten in gleichmäßige Stücke schneiden. Sellerie und Möhren in 5 Eßlöffel Salzwasser garkochen, die Kürbisstückchen hinzufügen, und das Gemüse nach dem Wiederaufkochen mit der Speicherwärme der Platte garziehen lassen. Dann die Marinade, Gurke und Zwiebel hinzugeben und alle Zutaten vermengen.

241 Chicorée-Rübensalat

⅓	**rote Rüben**	**Essigmarinade**
⅛ l	**Salzwasser**	od. Zitronen-
	.....	marinade
⅔	**Chicorée**	**Zwiebel**
		Salz
		Zucker

Die roten Rüben schälen, in feine Scheibchen schneiden und in Salzwasser garkochen. Die Chicoréestangen nach dem Vorbereiten in Ringe teilen. Eine Essig- oder Zitronenmarinade bereiten und beide Gemüsesorten mischen oder mit verdünnter Mayonnaise anmengen.

242 Rheinischer Salat

250 g	**Kartoffeln**	**1**	**Zwiebel**
500 g	**rote Rüben**		**Mostrich**
250 g	**Äpfel**		**Salz**
1	**saure Gurke**		**Essig, Öl**
⅛ l	**saure Milch**	**1**	**Prise Zucker**

Die Salatkartoffeln kochen und abziehen. Die roten Rüben dünn schälen, in feine Scheiben schneiden und mit wenig Wasser und Salz garkochen. Äpfel und Gurke schälen und in Würfel zerlegen. Die saure Milch mit Essig und mehr oder weniger Öl, Salz, geriebener oder gewürfelter Zwiebel, Mostrich und Zucker schlagen und über die Zutaten gießen. Den Salat gut durchziehen lassen und kräftig abschmecken.

243 Rotgrüner Salat

1	**kl. Kopf**		**Zwiebel**
	Endivie		**Essig**
	.....		**Salz**
250 g	**rote Rüben**		**Zucker**
	Salzwasser		**Öl**
	.....		

Die stark grünen Blätter der Endivie entfernen, da sie bitter schmecken. Die übrigen waschen, in feine Streifen schneiden. Die Rüben schälen, in dünne Scheibchen teilen und in dem Salzwasser garkochen. Nach dem Abkühlen mit gehackter Zwiebel, Essig, Salz, Zucker und Öl vermengen und zuletzt die Endivie hinzugeben.

244 Wintersalat

1	gr. rote Rübe	1	kl. Zwiebel
250 g	Sellerie	125 g	Feldsalat
	Salzwasser		Essig
	.....		Salz
			Öl

Die rote Rübe und den Sellerie dünn schälen, in feine Scheibchen schneiden und in dem Salzwasser garkochen. Den Feldsalat putzen, waschen und für sich mit etwas Essigsauce marinieren, dann zu dem ebenfalls mit Säure angemengten Gemüse geben.

245 Frankfurter Salat

250 g	rote Rüben	250 g	Äpfel
250 g	Sellerie	250 g	saure Gurken
⅛ l	Salzwasser		Salatmarinade
	.....		Mostrich

Die roten Rüben und den Sellerie dünn schälen, in 4-6 Stücke teilen und in Salzwasser garkochen. Nach dem Abkühlen in Würfel schneiden, ebenso Äpfel und Gurken. Dann eine Salatmarinade mit reichlich Zwiebel bereiten, mit Mostrich würzen und die Zutaten damit vermengen.

246 Gemischter Krautsalat

500 g	Weißkohl	1	Zwiebel
1	großer Apfel		Salz
4	Möhren		Essig, öl
125 g	Sellerie	1	Prise Zucker
			Kräuter

Den feingehobelten Kohl entweder mürbe klopfen oder 5 Min. in Salzwasser kochen. Dann mit den geraffelten anderen Zutaten vermengen und mit Essig, öl, den Gewürzen und Kräutern vermischen. Die 3 Gemüsesorten können auch gekocht werden.

Salatmarinaden

Es folgen verschiedene Salatmarinaden, die nach eigenem Ermessen abgeändert werden können. Die Marinade wird mit der Gabel oder einem kleinen Schneebesen durchgeschlagen, ehe man sie mit den Zutaten vermengt.

247 Essigmarinade

oder Zitronenmarinade

	Essig	1	Pr. Zucker
	od. Zitr'saft		n. Belieben
	Salz		Würze
	o d e r		Salatöl
	Selleriesalz		geh. Kräuter
	Zwiebel		Wasser oder
1	Pr. Paprika		Gemüsebrühe
	n. Belieben		

248 Rahmmarinade

3-4	Eßlöffel		o d e r
	süße Sahne		Selleriesalz
	oder saure	1	Pr. Zucker
	Essig		n. Belieben
	od. Zitr'saft		Zwiebel
	Salz		Würze
			geh. Kräuter

249 Tomatenmarinade

	Essig		ger. Zwiebel
	od. Zitr'saft		Würze
	Tomatensaft	1	Pr. Zucker
	Salz		n. Belieben
	o d e r		Salatöl
	Selleriesalz		geh. Kräuter

250 Speck-Essigmarinade

30 g	Speck	1	Prise Zucker
1	kl. Zwiebel		n. Belieben
	Essig		geh. Kräuter
	Salz		Wasser od.
	Paprika		Gemüsebrühe

Mayonnaise

siehe unter Saucen Seite 37 u. 38.

Man kann auch gekaufte Mayonnaise verwenden und diese, wenn nötig, mit Büchsenmilch strecken.

Kartoffeln als Beilage

In der elektrischen Küche wird die Kartoffel nicht mehr mit viel Wasser gekocht, sondern nur mit einer geringen Beigabe. Die Nährsalze und Vitamine, an denen die Kartoffel so reich ist, werden dadurch weitgehendst erhalten. Wir bekommen eine wertvollere, besser schmeckende und gut aussehende Kartoffel auf den Tisch.

Schalkartoffeln sind besonders gehaltvoll, da man beim Kochen in der Schale am wenigsten Verluste hat. Im Backofen des Elektroherdes können sie sogar ganz ohne Wasser nur in heißer Luft gargemacht werden, wozu junge Kartoffeln recht geeignet sind, die man dann mit der Schale verzehrt, in etwas Öl, Kümmel und Salz gestippt.

251 Salzkartoffeln

Die geschälten Kartoffeln bleiben bis zuletzt im Wasser liegen. Man schneidet sie dann in gleichmäßige Stücke, damit sie auch gleichmäßig garwerden und rechnet nur so viel Wasser, daß der Topfboden etwa 1-2 cm hoch bedeckt ist. Mehr Wasser zu nehmen ist ungünstig, da dann die unteren Kartoffeln vollkommen im Wasser liegen und nur die oberen im Dampf garen. Die Folge davon ist, daß sie nicht gleichzeitig weich werden. Bevor man die Flüssigkeit zugießt, muß das Salz übergestreut oder im Wasser aufgelöst werden, damit es sich besser verteilt. Man beachte, daß man infolge der geringen Flüssigkeit auch weniger Salz braucht. Auf normalen Kochplatten werden die Kartoffeln auf S t u f e 3 zum Kochen gebracht. Sobald am Deckelrand Dampf entweicht, schüttelt man sie, damit die unteren nach oben kommen. Die Garkochzeit beträgt etwa 20 Min. Bei einer Vollkochplatte schaltet man, sobald es wieder dampft, gleich auf S t u f e 0, bei den Ringkochplatten dagegen noch 10 Min. auf S t u f e 1, um sie dann auch mit der Speicherwärme garwerden zu lassen. Bei den hochbeheizten Blitzkochplatten ist es besser, die Kartoffeln bei mittlerer Einstellung zum Kochen zu bringen, damit die Hitze langsam in das Innere eindringen kann. Sobald sich Dampf entwickelt, schaltet man sofort auf S t u f e 1, auf der man sie 10 Min. kochen läßt und die übrige Zeit auf der ausgeschalteten Platte. Ist die Dampfentwicklung jedoch zu stark, schaltet man zunächst ganz aus und nach 10 Min. nochmals für kurze Zeit auf S t u f e 1. Der Deckel soll möglichst nicht abgenommen werden, da sofort Dampf entweichen würde, der das Garen bewirken soll. Sobald die Kartoffeln weich sind, gießt man das Wasser ab. Damit nichts verloren geht, gibt man die Brühe an Suppen, Saucen oder Gemüse. Auf der noch heißen Kochplatte werden die Kartoffeln im offenen Topf geschwenkt, damit auch die letzte Feuchtigkeit verdampft. Am besten ist es, wenn sie da-

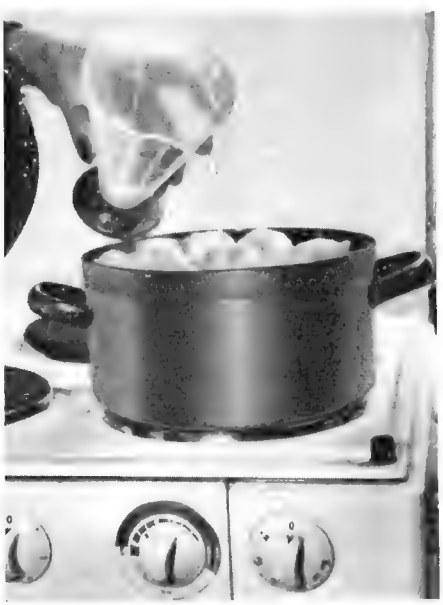


Abb. 29: Kartoffeln werden mit wenig Wasser gekocht. Bei dieser temperaturgeregelten Kochplatte wird gleich die für das Garkochen benötigte Temperatur eingestellt.

nach gleich aufgetischt werden. Muß man sie noch einige Zeit stehen lassen, so schließe man den Topf nicht ganz, um den Dampf entweichen zu lassen, der die Kartoffeln sonst wieder feucht machen würde. Statt des Deckels kann man auch ein sauberes Tuch über den Topf legen, durch das der sich bildende Dampf abzieht.

252 Pellkartoffeln Schalkartoffeln

Gleichmäßig große Kartoffeln waschen und bürsten und ebenfalls mit weniger Wasser als früher ansetzen.
Die unterste Lage soll nicht ganz mit Wasser bedeckt sein. Eine Beigabe von Kümmel unterstützt die Verdaulichkeit, besonders bei jungen Kartoffeln. Nach dem Ankochen etwa 20-25 Min. auf Stufe 1 und 10 Min. ohne Strom rechnen, je nach der Größe.

253 Junge Schalkartoffeln
im Backofen

Junge gleichmäßige Schalkartoffeln waschen und bürsten, dann einmal durchschneiden, die Schnittflächen mit etwas Butter oder Öl bestreichen, Salz und Kümmel darüberstreuen und sie auf ein leicht gefettetes Blech setzen, mit der aufgeschnittenen Seite nach oben.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech, mittlere Schiene. Den Wrasenschieber schließen.

Backen:

30-35 Min. 3/3	25-30 Min.	180-200°
10 Min. 0/0	5-10 Min.	0°

Durch Hineinstechen mit einem Hölzchen oder Messer überzeugen, ob die Kartoffeln gar sind. Sie werden mit der Schale gegessen.

Anmerkung

In den letzten 15 Min. können grüne Heringe auf den Rost gelegt und auf die obere Schiene darüber geschoben werden. So wird der Bratofen gut ausgenutzt. Siehe auch Nr. 324.

Abb. 30: Die fertigen Salzkartoffeln werden im offenen Topf gedämpft und geschüttelt.

254 Stückkartoffeln

1½ kg	Kartoffeln	40 g	Speck
½ l	Wasser od. Brühe	2	Zwiebeln
			Essig
	Salz	1	Prise Zucker

Die Kartoffeln schälen, kleinschneiden, mit Wasser und Salz zum Kochen bringen, umschütteln und auf Stufe 1 recht weichkochen. Die Kartoffeln nicht abgießen, sondern ein wenig zerstampfen, mit Essig und Zucker abschmecken und mit ausgebratenen Speck- und Zwiebelwürfeln anrichten. Sie schmecken gut zu Würstchen aller Art, zu Fisch, gebratenem Fleisch, Sülze u. ä.

255 Schwenkkartoffeln

1½ kg	Kartoffeln		Salz
⅛ l	Wasser		Butter
			Petersilie

Kleine gleichmäßige Kartoffeln oder größere durchgeschnittene in Salzwasser garkochen. Danach abgießen, Butterflöckchen und gehackte Petersilie zugeben und die Kartoffeln leicht durchschwenken.

256 Dampfkartoffeln

roh angebraten

Schmalz	1¼	kg Kartoffeln
od. Rinderfett		Salz
od. Mischfett	1	Teel. Kümmel
od. Speck		Zwiebelwürfel
	5-6	Eßl. Wasser

Die geschälten Kartoffeln in Würfel schneiden. In einem breiten Topf das Fett heiß werden lassen, die Zwiebelwürfel goldgelb darin dünsten, die Kartoffelwürfel hineingeben, kurze Zeit im offenen Topf anbraten, dann Kümmel und Salz überstreuen, das Wasser zusetzen und den Topf schließen. Auf Stufe 1 etwa 10 Min. garen lassen, danach 5-10 Min. ohne Strom. Am Boden können die Kartoffeln eine leichte Kruste haben.

257 Kartoffelbrei

1½	kg Kartoffeln	¼ l	Milch - etwa -
⅛ l	Wasser	1	Stck. Butter
	- etwa -		Salz
	.....		

Die geschälten Kartoffeln mit dem Wasser kochen, abgießen, abdämpfen, zerstampfen oder durchpressen. Inzwischen die Milch zum Kochen bringen, nach und nach an die Kartoffeln gießen, auch das Kartoffelwasser verwenden, Butter und Salz hinzufügen und den Kartoffelbrei auf Stufe 1 oder der ausgeschalteten, noch heißen Platte recht schaumig rühren, am besten mit einem starken Schneebesen. Je nach Beschaffenheit der Kartoffeln wird mehr oder weniger Milch gebraucht.

258 Überbackener Kartoffelbrei

Den nach vorstehendem Rezept bereiteten Kartoffelbrei in eine gefettete Auflaufform füllen, glattstreichen, mit einigen Eßlöffeln saurem Rahm bedecken, dick mit geriebenem Käse bestreuen und mit Butterflöckchen belegen. Nach Belieben den Kartoffelbrei mit Kräutern oder Muskat abschmecken. Auf der Mittelschiene bei starker Hitze 3/3 überbräunen oder bei 250°. Als Beilage zu Gemüse, Salat und gebratenen Fleischstücken reichen.

259 Himmel und Erde

1kg	Kartoffeln		Zucker
¼ l	Wasser		.....
1kg	Musäpfel		Speck
	Salz		Zwiebeln

Die geschälten, kleingeschnittenen Kartoffeln mit ¼ l Wasser zum Kochen bringen. Dann die geschälten in Scheiben geschnittenen Äpfel hinzugeben, alles nochmals aufkochen und auf Stufe 1 garwerden lassen. Nun die Kartoffeln und Äpfel zerstampfen, mit Salz und Zucker abschmecken und mit den ausgebratenen Speck- und Zwiebelwürfeln anrichten.

Auf andere Art beides getrennt kochen und den Apfelbrei, von ungeschälten Früchten hergestellt, unter die zerstampften Kartoffeln mengen.

An Stelle von Äpfeln lassen sich ebensogut Birnen verwenden.

260 Kartoffelrand

zum Füllen

1kg	Kartoffeln	3	Eßl. Käse
	- gekocht -		- gerieben -
3/16 l	heiße Milch	1	Pr. Muskat
1	Ei		Salz

Die Kartoffeln, frisch gekocht oder vom Tage vorher, reiben, mit den anderen Zutaten vermengen, fest in eine gefettete Rand- oder Kranzkuchenform drükken und im stufengeregelten Backofen 25-30 Min. bei 3/3 backen, im temperaturgesteuerten 18-22 Min. bei 225°. Den Rand nach dem Backen stürzen und innen mit einem Ragout oder Gemüse füllen.

261 Kartoffelnudeln Schupfnudeln

1kg	Kartoffeln		Muskat
1-2	Eier		.....
100 g	Mehl		Fett
	Salz		zum Braten

Die geschälten gekochten Kartoffeln sofort heiß durchpressen und mit Eiern, Mehl und Gewürz verarbeiten, oder die Kartoffeln erkalten lassen, dann reiben und mit den Zutaten vermengen. Fingerlange und fingerdicke Nudeln oder Würstchen formen und in zwei Portionen in Salzwasser 3-4 Min. vorsichtig

kochen, bis sie oben schwimmen, herausnehmen, abtropfen lassen und auf heißer Platte anrichten. Mit in Fett geschmälzten Zwiebeln oder Bröseln auftischen.
Die Kartoffelnudeln dienen als Beilage zu Gemüse aller Art. Sehr gut schmekken sie zu Sauerkohl und Fleischschmorgerichten mit würzigen Saucen.

Veränderung

Leckerer sind die Kartoffelnudeln, wenn sie nicht gekocht, sondern sogleich in der Pfanne in reichlich Fett kurz vor Gebrauch gebraten werden.

262 Kartoffelbällchen
oder Kartoffelkroketten

Kartoffelteig Nr. 261
o d e r
1kg Kartoff.
30 g Butter
1 Ei
1 Eßl. Mehl
- gehäuft -
1 Prise
Muskat
1 Eßl. Käse
- gerieben -
Salz

Eiweiß
Semmelmehl
Fett
zum Braten

Den Teig wie bei Nr. 261 oder mit den aufgeführten Zutaten bereiten. Kleine gleichmäßige Bällchen formen, in geschlagenem Eiweiß und Semmelmehl wälzen und in reichlich Fett von allen Seiten bräunen oder schwimmend in Fett braten.
Zu Kartoffelkroketten wird der Teig in gleicher Weise wie Schupfnudeln geformt und wie Kartoffelbällchen paniert und gebraten.
Als Beilage zu feinem Gemüse oder kurz gebratenen Fleischstücken reichen.

263 Pommes frites

Die geschälten rohen Kartoffeln in Scheiben, dann in 5 cm lange und kleinfingerdicke Stäbchen schneiden und abtrocknen. Zum Braten am besten einen eigens dafür erhältlichen Einsatz nehmen und in den Topf hängen. Reichlich Bratfett auf S t u f e 3 heiß, aber nicht kochend werden lassen, den Einsatz mit den Kartoffelstäbchen hineintauchen, jedoch nicht zu viele auf einmal. Die Kartoffeln müssen ungefähr 5 Min. darin kochen. Dies kann im offenen oder geschlossenen Topf geschehen, und zwar auf S t u f e 2. Den Einsatz ab und zu bewegen, dann herausnehmen und abtropfen lassen. Währenddessen das Fett weiter stark erhitzen, bis es raucht, damit die Feuchtigkeit, die es von den Kartoffeln aufgenommen hat, wieder verdampft. Nun die Kartoffelstäbchen im Einsatz wieder eintauchen und braunbraten, dabei ab und zu schütteln oder wenden. In 8-10 Min. - es kommt allerdings auf die Menge an - haben sie die richtige Farbe. Herausnehmen, auf einem Sieb oder Löschblatt abtropfen lassen, salzen und in einer heißen Schüssel zu Tisch bringen oder als Garnierung auf der Bratenschüssel verwenden.

Was ist zu beachten?

Für die Hausfrau ist es am einfachsten, wenn sie, besonders bei größeren Mengen, das Kochen der Kartoffeln in Fett schon einige Zeit vor dem Essen erledigt und das Braunbraten im letzten Augenblick vornimmt. Pommes frites müssen außen knusprig, innen aber weich sein. Die elektrische Küchenmaschine schneidet in kurzer Zeit gleichmäßige Kartoffelstäbchen.
Es wird geraten, nur eine Fettart und keine Mischung zu verwenden, da sonst das Fett leicht schäumt und hochsteigt.

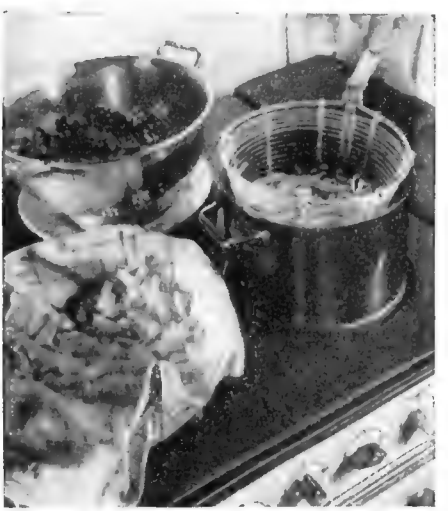


Abb. 31: Die Kartoffelstäbchen werden im Drahtkorb schwimmend in Fett gebraten.

264 Röstkartoffeln

1kg Kartoffeln	**Salz**
- mit Schale -	**Fett**
	Zucker

Recht kleine gleichmäßige Kartoffeln aussuchen, mit der Schale kochen und sofort abpellen. Reichlich Fett erhitzen, die Kartoffeln im ganzen darin unter Wenden goldgelb braten, zuerst auf Stufe 3, dann auf Stufe 2 und zuletzt eine Spur feinen Zucker überstreuen, wodurch sie glänzend werden. Geeignet als Beilage zu Spinat, Grünkohl und anderem Gemüse.

265 Kartoffeln in Sauce

Grundrezept

1½ kg Kartoffeln	Saucenreste,
- mit Schale -	saure Milch
.....	oder Rahm)
40 - 60 g Fett	**Salz**
1 Zwiebel	**geschmack-**
40 - 50 g Mehl	**gebende**
¾ l Flüssigkeit	**Zutaten**
(Wasser,	
Brühe,	

Schalkartoffeln kochen. Eine Sauce von den aufgeführten Zutaten bereiten. Nach dem Durchkochen die abgepellten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln hineingeben, durchschwenken, die geschmackgebenden Zutaten wie Kräuter, gekochtes Gemüse zufügen und etwa 10 Min. auf Stufe 1 oder der Warmhaltstufe ziehen lassen. Dieses Gericht zu gebratenem oder kaltem Fleisch reichen, zu Fisch, Sülze, Schwartemagen, Leberkäse und Wurst oder allein mit Salat.

266 Selleriekartoffeln

250 g Sellerie in feine Scheiben geschnitten mit ⅛ l Salzwasser garkochen. Mit der Brühe die Saucenkartoffeln Nr. 265 auffüllen und die Sellerieschеiben untermengen.

267 Lauchkartoffeln

375 g Lauch in Scheiben schneiden und mit ¼ l Salzwasser garkochen. Weiter wie Selleriekartoffeln verarbeiten.

268 Tomatenkartoffeln

Saucenkartoffeln Nr. 265 mit Brühe von 375-500 g Tomaten auffüllen.

269 Kräuterkartoffeln

Saucenkartoffeln Nr. 265 mit 2-3 Eßl. gehackten Kräutern vermengen.

270 Kartoffelblättle

in saurer Sauce

1½ kg Kartoffeln	**75 g Mehl**
- mit Schale -	**1 Nelke**
.....	**Lorbeerblatt**
50 g Fett	**¾ l Brühe**
1 Zwiebel	**Essig**
	Salz

Eine braune Mehlschwitze bereiten, mit Brühe ablöschen und mit einer Zwiebel, die mit einer Nelke besteckt wird, und Lorbeerblatt 10 Min. durchkochen, dann mit Essig abschmecken. Die gekochten Kartoffeln pellen, in Würfel oder Scheiben schneiden und in der Sauce durchziehen lassen. Mit Salat zu Tisch bringen

271 Bechamelkartoffeln

1½ kg Kartoffeln	**30 g roh. Schinken**
- mit Schale -	- Abfälle -
.....	**40 g Mehl**
50 g Butter	**½ l Brühe**
1 gr. Zwiebel	**¼ l Milch**
	Salz
	1 Pr. Pfeffer

In der Butter die feingehackte Zwiebel dünsten, den gewiegten Schinken und das Mehl zufügen, alles durchschwitzen und mit Brühe und Milch ablöschen. Darauf Salz und Pfeffer hineingeben und die Sauce 10 Min. auf Stufe 1 kochen lassen. Bei Verwendung von Schinkenabfällen die Sauce durchgießen. Dann die gekochten Kartoffeln pellen und noch warm in Scheiben schneiden oder würfeln, hineingeben und durchziehen lassen.

Kartoffelsalate

siehe Seite 73.

Eintopfgerichte

Das Eintopfgericht erfreut sich in vielen Gegenden nach wie vor großer Beliebtheit. Einmal schmeckt es durch das Zusammenkochen der Zutaten kräftiger, als wenn wir diese einzeln reichen und zum anderen ist es besonders auf dem Elektroherd mühelos zu bereiten, so daß es gern an arbeitsreichen Tagen auf dem Küchenfahrplan steht.
Man kann es auf zwei verschiedene Arten herstellen, entweder wird alles zusammen aufgesetzt oder das Fleisch vorher angebraten, wodurch das Gericht einen noch kräftigeren Geschmack erhält.

1. Art

Der Kochtopfboden wird mit der Fettmenge, die man verwenden will - für vier Personen etwa 1 Eßlöffel - bestrichen. Man legt zuerst das in Würfel oder Portionsstücke geschnittene Fleisch hinein und dann schichtweise die anderen Zutaten und Gewürze. Hat man sehr fettes Fleisch, erübrigt sich ein Fettzusatz. Mit den Gewürzen sei man vorsichtig, da man infolge der geringeren Wassermenge nicht viel davon benötigt. Nun erst wird der fertig geschichtete Topf auf die Kochplatte gestellt und auf Stufe 3 zum Kochen gebracht, bei Blitzkochplatten besser nur auf Stufe 2, damit die Hitze allmählich eindringt. Sobald sich Dampf entwickelt, schalten wir sofort auf Stufe 1 und kochen das Eintopfgericht, bis es knapp gar ist, die übrige Zeit auf Stufe 0, also ohne Strom. Zwei- bis dreimal wird geschüttelt, damit das Gericht gleichmäßig weich wird.
Am besten ist es, schon kurz vor dem Abschalten abzuschmecken, da sonst nachher durch das Untermengen der Gewürze leicht alles musig und unansehnlich wird. Wer das Eintopfgericht suppiger liebt, wie es in manchen Gegenden Brauch ist, der füge erst zum Schluß die gewünschte Flüssigkeitsmenge hinzu, denn durch das Kochen im eigenen Saft ist der Geschmack viel kräftiger und die Zutaten werden schneller gar.
Bei Kochplatten mit 7-Stufenschaltung oder Blitzkochplatten mit Reglerschalter hat man die Möglichkeit, bei besonders reichlicher Menge oder einem Topf, der größer ist als die Herdplatte, auf eine etwas stärkere Leistung als Stufe 1 zu gehen, ganz wie es benötigt wird, damit der Inhalt gleichmäßig aber nicht zu stark im Kochen gehalten wird.

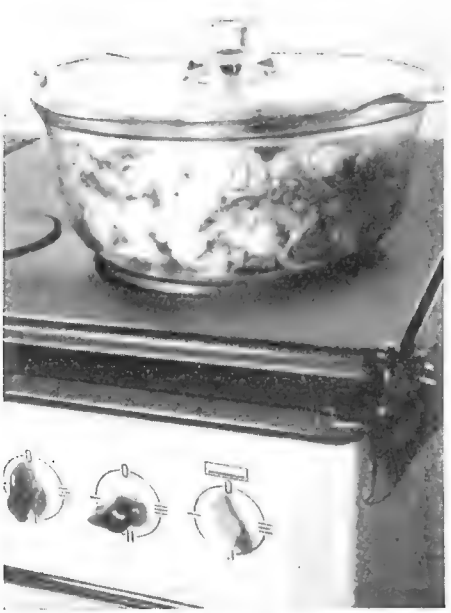


Abb. 32: Das geschichtete Eintopfgericht im feuerfesten Glastopf sieht appetitlich aus und wird darin auch auf den Tisch gebracht.

2. Art

Man kann das Fleisch auch zuerst in Fett bei offenem Topf von allen Seiten anbraten und dann die anderen Zutaten hineingeben. Bei dieser Zubereitung muß man etwas mehr Flüssigkeit zusetzen, da durch das Anbraten Feuchtigkeit verdampft. Im übrigen verfährt man weiter wie bei der ersten Art.

Bei solchen Eintopfgerichten, die an Stelle von Kartoffeln Nährmittel enthalten, wird das Fleisch fast gargekocht, ehe man das Dickmittel zusetzt, weil bei diesem die Speicherwärme allein zum Ausquellen ausreicht.
Wenig bekannt sind Fisch-Eintopfgerichte, die bedeutend billiger als solche mit Fleisch sind, ihnen aber in bezug auf den Nährwertgehalt, insbesondere das wichtige Eiweiß, durchaus nicht nachstehen. Da Fisch nur eine kurze Garzeit hat, genügt es, wenn man ihn etwa 10 Min. vor dem Ausschalten einlegt.
Aber auch ohne Fleisch und Fisch, nur mit Gemüse und Kartoffeln oder Nährmitteln können wir billige bekömmliche Eintopfgerichte bereiten, die durch genügend Fett angereichert werden und kräftiger schmecken, als wenn man die einzelnen Zutaten getrennt reicht.

272 Schweinefleisch
mit Möhren und Äpfeln

500 g Schweinekamm
750 g Möhren
250 g Äpfel
625 g Kartoffeln
⅛ - ¼ l Wasser
1 Zwiebel
Salz
1 Pr. Zucker
etwas Essig
n. Belieben

Das in Würfel geschnittene Fleisch einlegen, dann alle anderen Zutaten, darunter die geschälten und in Scheiben geschnittenen Äpfel und Gewürze. Auf Stufe 3 bis zum Kochen, auf Stufe 1 weiterkochen ungefähr 45 Min., 10 Min. stromlos.

273 Schweinerippchen
mit Möhren und Kartoffeln

625 g Schweinerippchen
⅛ - ¼ l Wasser
1kg Möhren
500 g Kartoffeln
Salz
Petersilie

Die Schweinerippchen zerteilen und im eigenen Fett anbräunen, dann das heiße Wasser sowie die anderen Zutaten hinzufügen. Mit Petersilie anrichten. Auf Stufe 3 bis zum Kochen, auf Stufe 1 weiterkochen 35-45 Min., 10 Min. stromlos.

Abb. 33: Zum kräftigen Eintopfgericht wird das Fleisch vorher von allen Seiten angebraten, wie unter „2. Art" beschrieben.

274 Kohlrüben
mit Schweinebauch

375 g Schweinebauch
1¼ kg Kohlrüben
500 g Kartoffeln
⅛ - ¼ l Wasser
Salz
Kümmel
n. Belieben

Den Schweinebauch in Scheiben oder Würfel schneiden, den Topf damit auslegen und abwechselnd die anderen Zutaten darüber schichten. Statt Schweinebauch kann auch anderes Schweinefleisch verwendet werden. Auf Stufe 3 bis zum Kochen, auf Stufe 1 weiterkochen ungefähr 45 Min., 10 Min. stromlos.

Veränderung

Sehr gut schmecken die Kohlrüben auch, wenn das Fleisch etwas angebräunt und 250 g Zwiebeln goldgelb mitgedünstet werden. Beim Anrichten vorher eine in Würfel geschnittene saure Gurke und etwas Majoran untermengen.
An Stelle von Schweinefleisch schmeckt auch Hammelfleisch ausgezeichnet mit Kohlrüben zusammen gekocht, besonders wenn reichlich Zwiebeln zugesetzt werden. Gelbe Kohlrüben sind im allgemeinen milder als weiße Sorten.

275 Schusterpfanne

500 g Schweinekamm
375 g Möhren
750 g Kartoffeln
750 g Birnen
Salz
Zucker
⅛ - ¼ l Wasser

Das Fleisch in Würfel schneiden, die Birnen von der Blüte befreien, schälen, im ganzen oder zerteilt mitkochen. Das Fleisch zu unterst, alle anderen Zutaten darüber geben und mit ⅛ l Wasser ansetzen. Nach Salz und Zucker abschmekken. Auf Stufe 3 bis zum Kochen, auf Stufe 1 weiterkochen 45-50 Min., 10 Min. stromlos.

276 Westfälisches Blindhuhn

¾ l Wasser
250 g weiße Bohnen
375 g Räucherspeck
- durchwachs. -
250 g Möhren
- geputzt -
250 g gr. Bohnen
- geputzt -
250 g Kartoffeln
2 große Äpfel
2-3 Birnen
Salz

Die am Tage vorher eingeweichten Bohnen mit kaltem Wasser (Einweichwasser) auf Stufe 3 zum Kochen bringen, dann auf Stufe 1 weiterkochen, bis sie anfangen weich zu werden, was 1½ Std. dauern kann. Nun den in Würfel oder Scheiben geschnittenen Speck sowie das Gemüse und geschälte Obst hinzufügen, nochmals bis zum Aufkochen auf Stufe 3 schalten, dann auf Stufe 1 etwa 35-40 Min. und 10 Min. stromlos.
Im Herbst und Winter eingemachte grüne Bohnen verwenden, die erst vor dem Ausschalten untergemengt werden. Ihre Brühe zum Kochen der weißen Bohnen nehmen.

277 Schmurks

375 g durchw. Speck
750 g grüne Bohnen
750 g Birnen
500 g Kartoffeln
Salz
¼ l Wasser
Essig
Zucker

Den Speck in Würfel oder Scheiben schneiden und zuunterst in den Topf legen. Darüber abwechselnd die anderen Zutaten mit etwas Salz schichten. Die Birnen von der Blüte befreien und ungeschält mitkochen.

Wer dies nicht mag, kann das Obst auch schälen. Am besten sind Bergamotte-Birnen. Da die Birnen und Bohnen wenig eigenen Saft haben, ¼ l Wasser zusetzen. Die Kochzeit ist ganz verschieden, sie richtet sich nach Art und Größe der Birnen. Auf Stufe 3 bis zum Kochen, auf Stufe 1 weiterkochen 40-50 Min., 10 Min. stromlos. Mit Essig und Zucker abschmecken.

278 Spanischer Eintopf

125 g weiße Bohnen
½ l Wasser
250 g Magerspeck
od. Schweine-
od. Hammelfleisch
1 Stg. Lauch
625 g Weißkohl
375 g Möhren
500 g Kartoffeln
Salz
Kümmel

Die Bohnen einen Tag vorher in ½ l Wasser einweichen, dann mit dem Fleisch halbweich kochen, etwa 1½ Std. Nun das kleingeschnittene Gemüse und die Kartoffeln sowie Salz und Kümmel zusetzen, das Gericht vom Wiederaufkochen an noch 30-40 Min. auf Stufe 1 garen lassen und 10 Min. ohne Strom.

279 Dicke Bohnen
mit Speck

500 g durchw. Speck
½ l Wasser
3kg Puffbohnen
- grün -
Mehl
zum Andicken
Petersilie
- gehackt -

Den Speck im ganzen oder in Portionsstücken mit ½ l Wasser fast weichkochen, was ungefähr 1 Std. dauert. Erst dann die enthülsten Bohnen hineingeben, nochmals auf Stufe 3 schalten bis zum Kochen und 15-30 Min. auf Stufe 1. Nach Belieben die Brühe etwas sämig machen und reichlich gehackte Petersilie untermengen.

Veränderung

Sollen Kartoffeln mitgekocht werden, etwas mehr Wasser nehmen, 375 g geschälte Kartoffeln mit den Bohnen hinzufügen. Ein Andicken ist dann nicht mehr nötig.

280 Linsen-Eintopf

200 g	Linsen	375 g	Blutwurst
250 g	Gemüse		- geräuchert -
250 g	Backpflaum.	1¼ l	Wasser
250 g	Kartoffeln		Salz
	- geschält -		Essig
			n. Belieben

Die Linsen am Tag vorher in ¾ l Wasser, die Backpflaumen in ½ l Wasser einweichen. Am anderen Tag alles zusammen mit dem Einweichwasser und der Räucherwurst aufsetzen. Mit Essig abschmecken.
Auf Stufe 3 bis zum Kochen, auf Stufe 1 weiterkochen 35-45 Min., 10 Min. stromlos.

281 Szegediner Gulasch

500 g	Schweinefl.		Salz
	- fett -	1	Prise Zucker
750 g	Sauerkraut	¼ l	Wasser
375 g	Kartoffeln		etwas
2	große Äpfel		Weißwein
1	Zwiebel		od. Apfelsaft
			n. Belieben

Das Sauerkraut auf einem Brett mit zwei Gabeln auseinanderzupfen, damit es locker wird.
Das Fleisch in Würfel schneiden, zuerst in den Topf geben, darüber Kraut, Kartoffeln und Apfelscheiben, dazwischen die gehackte Zwiebel und Salz. Da Sauerkraut wenig Flüssigkeit abgibt, ¼ l Wasser zufügen. Nach Belieben das Gericht mit etwas Wein oder Apfelsaft abschmecken. Ist das Fleisch nicht sehr fett, noch etwas Schmalz zusetzen. Auf Stufe 3 bis zum Kochen, auf Stufe 1 weiterkochen 40-50 Min., 10 Min. stromlos.

282 Hammelfleisch
mit Lauch

500 g	Hammel-	500 g	Kartoffeln
	fleisch	⅛ -	¼ l Wasser
8-9	Stg. Lauch		Salz
	= 1-1¼ kg		

Das in Würfel geschnittene Fleisch mit dem in 3 cm lange Stücke geschnittenen Lauch, den Kartoffeln, Salz und Wasser einschichten. Auf Stufe 3 bis zum Kochen, auf Stufe 1 weiterkochen 40-50 Min., 10 Min. stromlos.

283 Labskaus

50 g	Fett	¼ l	Salzwasser
1	Zwiebel		Lorbeerblätter
300 g	Cornedbeef		Gewürzkörner
		1½	saure Gurken
1kg	Kartoffeln		Essig u. Senf
	- geschält -		n. Belieben

In dem Fett Zwiebel und Cornedbeef rösten. Die in Würfel geschnittenen Kartoffeln mit Wasser und Gewürzen zum Kochen bringen, 5-10 Min. auf Stufe 1 schalten, dann auf 0. Entweder die Kartoffeln zerstampfen oder stückig lassen. Cornedbeef und die gewürfelte Gurke hinzufügen und mit Salz und nach Belieben mit Essig und Senf abschmecken.

284 Bigosch

250 g	Magerspeck		Salz
250 g	Möhren	¼ l	Wasser
250 g	Kohlrabi		- etwa -
250 g	Sellerie		
250 g	Zwiebeln		Petersilie
500 g	Kartoffeln		

Den Speck in große Würfel schneiden und auf dem Topfboden verteilen, darüber das gleichmäßig geschnittene Gemüse, die Kartoffeln sowie Salz schichten. Beim Anrichten Petersilie untermengen. Auf Stufe 3 bis zum Kochen, auf Stufe 1 weiterkochen 30-40 Min., 10 Min. stromlos.

285 Hammelfleisch
mit Tomaten

500 g	Hammel-		Salz, Paprika
	fleisch		
2-3	Zwiebeln	⅛ l	Sauer- oder
			Buttermilch
1 kg	Kartoffeln		Schnittlauch
1 kg	Tomaten		- geschnitten -

Das Hammelfleisch in Würfel oder Portionsstücke schneiden, im eigenen Fett von allen Seiten auf Stufe 3 anbraten und zuletzt die Zwiebeln mitdünsten. Dann die in große Würfel geschnittenen Kartoffeln, die enthäuteten Tomaten, Salz und Paprika hinzufügen. Vom Wiederaufkochen an etwa 40-50 Min. auf Stufe 1 rechnen, ⅛ l Sauer- oder Buttermilch hineingießen und das Gericht ohne Strom durchziehen lassen. Beim Anrichten Schnittlauch zusetzen.

286 Hammelgemüsetopf

500 g	Hammelfleisch	250 g	Tomaten oder 1 Eßl. Tomatenmark
625 g	Weißkohl		
125 g	Sellerie	750 g	Kartoffeln
125 g	Lauch		Kümmel
1	Zwiebel	⅛ - ¼ l	Wasser
	Salz	1	Teel. Butter

Das Fleisch in Würfel schneiden und in den Topf legen. Alles andere abwechselnd mit den Gewürzen darüber schichten und Wasser zusetzen. Beim Anrichten 1 Teelöffel Butter nach Belieben zufügen, wenn das Fleisch nicht sehr fett ist. Auf Stufe 3 bis zum Kochen, auf Stufe 1 weiterkochen 45-60 Min., 10 Min. stromlos.

Veränderung

Nur mit Weißkohl und etwas Kümmel gekocht ist das Gericht unter dem Namen Irish-Stew bekannt.

287 Hammelfleisch
mit grünen Bohnen

500 g	Hammelfl.		Bohnenkraut
750 g	grüne Bohnen	⅛ - ¼ l	Wasser
500 g	Kartoffeln	.....	
	Salz		Petersilie

Das in Würfel geschnittene Fleisch zuunterst in den Topf legen, darüber die anderen Zutaten und Gewürze sowie das Wasser.
Das Bohnenkraut beim Anrichten herausnehmen. Das Gericht mit gehackter Petersilie vermengen.
Bei magerem Fleisch 1 Teelöffel Butter beim Anrichten zusetzen. Auf Stufe 3 bis zum Kochen, auf Stufe 1 weiterkochen 45-60 Min., 10 Min. stromlos.

Veränderung

Durch Hinzufügen von 375 g abgezogenen und kleingeschnittenen Tomaten, sobald die Bohnen weich sind, wird eine Abwechslung erreicht.

288 Rindfleisch
mit Kohlrabi

1	Eßl. Fett	500 g	Kartoffeln
500 g	Rindfleisch		Salz
750 g	Kohlrabi	⅛ - ¼ l	Wasser
	- geputzt -		

Zuerst das Fett im Topf verstreichen, das in Würfel geschnittene Fleisch und abwechselnd Gemüse, Kartoffeln und Salz hineingeben und das Wasser darübergießen. Von den Kohlrabiblättern die zarten hacken und mitdünsten. Auf Stufe 3 bis zum Kochen, auf Stufe 1 weiterkochen 45-60 Min., 10 Min. stromlos.

289 Wirsing-Eintopf
mit Fleischklößen

375 g	Gehacktes (halb u. halb)	1	Eßl. Butter od. Rinderfett
1	Brötchen	1 kg	Wirsing
1	Ei		- geputzt -
	Salz, Zwiebel	500 g	Kartoffeln
	Paprika		Salz
	.....	⅛ - ¼ l	Wasser

Von dem Gehackten mit dem eingeweichten und ausgedrückten Brötchen, Ei, Salz, Zwiebel und Paprika Fleischklöße bereiten. In einem Topf die Butter verstreichen, Kohl, Klöße und Kartoffeln einlegen, dazwischen Salz streuen und Wasser darübergießen. Auf Stufe 3 bis zum Kochen, auf Stufe 1 weiterkochen 25-30 Min., 10 Min. stromlos.

290 Wildfleisch-Eintopf

50 g	Speck	1½	kg Kartoffeln
350 g	Wildfleisch	½	Lorbeerblatt
1	gr. Zwiebel	2	Wacholderb.
375 g	Suppengrün in Würfeln	⅜ l	Wasser
		.....	
	Salz	2	Eßl. Essig

Speck und Wildfleisch in Würfel schneiden und zuunterst in den Topf geben. Nun alle Zutaten abwechselnd einschichten, Wasser zugeben, und das Gericht bis zum Kochen auf Stufe 3 schalten, dann 50-60 Min. auf Stufe 1 und 10 Min. stromlos.

291 Pichelsteiner
mit Mark

65 g	Rindermark	250 g	Lauch
250 g	Rindfleisch	625 g	Möhren
250 g	Schweinefl.	500 g	Kartoffeln
65 g	mag. Speck		Salz
125 g	Sellerie		Paprika
		⅛ - ¼ l	Wasser

Das Rindermark in feine Scheiben

schneiden, Fleisch und Speck in Würfel. In den Kochtopf zuerst etwas Rindermark und einen Teil des Fleisches geben, darauf Gemüse und Kartoffeln. Dann folgen Speck, Fleisch und das restliche Rindermark. Dazwischen die Gewürze streuen und zuletzt das Wasser darübergießen. Auf Stufe 3 bis zum Kochen, auf Stufe 1 weiterkochen 45-60 Min., 10 Min. stromlos.

292 Pichelsteiner

500 g	Schweinefl. oder halb Kalb, halb Schwein	500 g	Kartoffeln
		1	Petersilienwurzel
			Salz
375 g	Möhren	¼ l	Wasser
125 g	Porree		.....
125 g	Sellerie		Petersilie
375 g	grüne Bohnen od. Wirsing		- gehackt -

Das Fleisch in Würfel schneiden und auf den Topfboden geben, das kleingeschnittene Gemüse mit Kartoffeln und Salz einschichten und zum Kochen bringen. Wenn das Fleisch mager ist, vor dem Anrichten etwas Butter an das Gericht geben. Auf Stufe 3 bis zum Kochen, auf Stufe 1 weiterkochen 35-45 Min., 10 Min. stromlos.

293 Schwarzwurzel-Fricco

500 g	Schweinekamm		Salz
			Paprika
750 g	Schwarzwurzeln		.....
		⅛ l	Buttermilch
750 g	Kartoffeln	1	gestr. Eßl.
⅜ l	Buttermilch		Stärkemehl

Das in Würfel geschnittene Fleisch ohne Fett anbräunen, Salz, Paprika und abwechselnd die geschabten, in fingerlange Stücke geschnittenen Schwarzwurzeln sowie die rohen, dicken Kartoffelscheiben einschichten, über das Ganze ⅜ l Buttermilch gießen. Wenn das Gericht gar ist, das Mehl mit ⅛ l Buttermilch verrühren, die Flüssigkeit hinzugießen und ohne Strom dick werden lassen. Auf Stufe 3 bis zum Kochen, auf Stufe 1 weiterkochen 35-40 Min., 10 Min. ohne Strom.

Was ist zu beachten?

Am besten Salatkartoffeln verwenden, da sie nicht so leicht zerkochen.

294 Paprikaschoten-Eintopf

25 g	Fett	1¼	kg Kartoffeln
250 g	Gehacktes		- geschält -
2	Zwiebeln		Salz
500 g	Paprikaschoten	½ l	Wasser

In dem Fett das Gehackte leicht anbraten, zuletzt die gewürfelten Zwiebeln und die in Streifen geschnittenen Paprikaschoten. Danach die zerkleinerten Kartoffeln, Wasser und Salz hinzufügen, und das Gericht vom Kochen ab 15 Min. auf Stufe 1, dann ohne Strom garwerden lassen.

295 Kartoffel-Tomatengericht

25 g	Fett		Salz
250 g	Zwiebeln	⅜ l	Brühe
250 g	Gehacktes		(Brühwürfel)
	Paprika	1½	kg Kartoffeln
	.....		(am besten
500 g	Tomaten oder 2 Eßl. Tomatenmark		Salatkartoff.)

In dem Fett das Fleisch und die Zwiebelscheiben goldgelb rösten, zuletzt die in Viertel geschnittenen Tomaten (nach Belieben abgezogen) mit durchdünsten und die Brühe auffüllen. Die geschälten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln hineingeben, vom Aufkochen an noch 15 Min. auf Stufe 1 stehen lassen, danach auf der ausgeschalteten Kochplatte.

296 Spanisch-Fricco

1	Eßl. Butter		Salz
500 g	Rinderfilet		Paprika
2	Zwiebeln	⅛ l	saure Sahne
1¼	kg Kartoffeln	⅛ l	Buttermilch oder Wasser

Das gut abgehangene Filet in Scheiben schneiden und in der Butter leicht mit Zwiebeln anbraten.
Die Salatkartoffeln schälen, in dicke Scheiben schneiden, mit den Gewürzen und der Flüssigkeit zu dem Fleisch geben. Auf Stufe 3 bzw. 2 während des Anbratens, auf Stufe 1 weiterkochen 35-40 Min., 10 Min. stromlos.

Was ist zu beachten?

Salatkartoffeln verwenden, da sie nicht

so leicht zerkochen. Wenn nötig, zuletzt noch etwas Flüssigkeit hinzusetzen.

Veränderung

Statt Rinderfilet auch Schweine- oder Hammelfleisch nehmen, dann verlängert sich die Garzeit um etwa 15 Min.

297 Brühkartoffeln

625 g	**Rinderbrust**	**1 - 1½ l**	**Wasser**
1	**Suppengrün**		**Salz**
1 kg	**Kartoffeln**		.....
	- geschält -	**1**	**Teel. Butter**
			Petersilie
			- gehackt -

Das Fleisch im ganzen kochen oder in Portionsstücke schneiden, das Suppengrün in Würfel, die Kartoffeln in gleichmäßige Stücke. Die Rinderbrust in das mit Suppengrün aufgekochte Salzwasser geben, nach 1 Std. die Kartoffelstückchen zufügen und alles garkochen.
Entweder als dicke Suppe essen oder das Fleisch getrennt mit einer Meerrettichsauce zu den Brühkartoffeln reichen. Dann nur 1 l Wasser zum Kochen nehmen, damit die Kartoffeln breiartiger sind. Auf S t u f e 3 bis zum Kochen, auf S t u f e 1 weiterkochen 1¼-1½ Std., 10 Min. s t r o m l o s. Beim Anrichten etwas Butter und gehackte Petersilie hinzufügen und nach Salz abschmecken.

298 Graupen-Eintopf

500 g	**Schweinebauch**	**500 g**	**Tomaten**
	od. -kamm		od. 3 Eßl.
1	**gr. Zwiebel**		Tomatenmark
	Salz	**¾ l**	**Wasser**
¼ l	**Wasser**	**250 g**	**Graupen**
	.....		- mittelfein -

Den Schweinebauch in Scheiben oder Stücke schneiden, ohne Fett im Topf anbraten, zuletzt die kleingeschnittene Zwiebel mitbräunen. Dann Salz und ¼ l Wasser zufügen und auf S t u f e 1 ungefähr 30-35 Min. kochen. Dann die Tomaten und ¾ l Wasser hinzusetzen, bis zum Aufkochen auf S t u f e 3 schalten, die Graupen einstreuen, 5 Min. auf S t u f e 1, dann ausschalten und alles o h n e S t r o m gar werden lassen.

299 Grünkohl-Eintopf

1¼	**kg Grünkohl**		**Salz**
	.....		.....
375 g	**Kochwurst**	**50 g**	**Graupen**
	o d e r		oder Grütze
	Brägenwurst		oder Grieß
	o d e r		oder Hirse od.
	mag. Speck		Haferflocken
	- geräuchert -		.....
1	**Zwiebel**	**1**	**Prise Zimt**
2	**Nelken**	**1**	**Teel. Zucker**
½ l	**Wasser**	**1**	**Teel. Senf**
			n. Belieben

Den abgestreiften, gut gewaschenen Grünkohl ohne Wasser in den Topf geben, auf S t u f e 2 zusammenfallen, aber nicht kochen lassen. Ist der Topf nicht groß genug, zweimal die halbe Portion bereiten. Den Kohl hacken. Hat sich Saft gebildet, zurückbehalten, um ihn später an das Gericht zu gießen. Den Speck in Würfel oder Scheiben schneiden, die Wurst mit einem Hölzchen einstechen, damit das Fett herausfließen kann. Die Wurst oder den Speck auf den Topfboden legen, die mit Nelken gespickte Zwiebel, Salz, Flüssigkeit (Wasser und Grünkohlbrühe) und den Grünkohl dazugeben und alles auf S t u f e 3 zum Kochen kommen lassen, auf S t u f e 1 schalten und das Gericht 30 Min. garen. Dann die Graupen oder die Grütze zugeben, die Zwiebel herausnehmen und das Ganze noch 5 Min. auf S t u f e 1 kochen, um es dann o h n e S t r o m in 15 Min. garziehen zu lassen. Mit den Gewürzen abschmecken.

Was ist zu beachten?

Wenn die Wurst nicht fett genug ist, etwas Schweine- oder Gänseschmalz zufügen oder ausgebratene Fettgrieben. Grünkohl braucht viel Fett.

300 Hirse-Eintopf

250 g	**Hirse**		oder Möhren
	.....		mit Kohlrabi
40 g	**Butter**		oder Möhren
	od. and. Fett		mit Wirsing
1	**Zwiebel**		und Sellerie)
500 g	**Rindfleisch**	**¼ l**	**Wasser**
	od. Hammelfl.		.....
500 g	**Gemüse**	**¾ l**	**Wasser**
	- geputzt -		.....
	(Möhren mit		**Salz**
	Sellerie		**Paprika**

Die Hirse mit kochendem Wasser über-

brühen, um ihr den bitteren Geschmack zu nehmen. 5-10 Min. stehen lassen.
Das in Portionsstücke geschnittene Fleisch in dem Fett leicht anbräunen, die gehackte Zwiebel und das Gemüse mitdünsten und ¼ l heißes Wasser auffüllen. Vom Kochen ab 35-45 Min. auf Stufe 1 rechnen. Dann den Rest des Wassers sowie Hirse und Gewürze hinzugeben, auf Stufe 3 bis zum Kochen, danach 5 Min. auf Stufe 1, um dann alles auf der ausgeschalteten Platte garwerden zu lassen.

301 Nudel-Eintopf

1	Eßl. Fett	¼ l	Wasser
500 g	Rindfleisch		.....
375 g	Suppen-gemüse	1 l	Wasser
		150 g	Bandnudeln
	Salz		Petersilie

Das Fleisch in Würfel schneiden, in dem Fett leicht anbräunen, dann das kleingeschnittene Suppengrün mitdünsten, ¼ l Wasser zusetzen und das Fleisch auf Stufe 1 weichkochen, was ungefähr 40-60 Min. dauert.
Dann 1 l heißes Wasser hinzufügen. Sobald es auf Stufe 3 kocht, die Nudeln und Salz hineingeben, nach dem Aufkochen noch 5 Min. auf Stufe 1 schalten, um dann die Nudeln ohne Strom garwerden zu lassen. Mit gehackter Petersilie anrichten.

302 Türkisches Pilaw

1	Teel. Butter	250 g	Reis
625 g	Hammelfl.	500 g	Tomaten
1	Zwiebel		oder 2-3 Eßl.
¼ l	Wasser		Tomatenbrei
	.....		mit ¼ l Wass.
½ l	Wasser		Salz
			Paprika

Das Hammelfleisch in Portionsstücke schneiden, in der Butter anbräunen, die gehackte Zwiebel mitdünsten und ¼ l Wasser auffüllen. Das Fleisch auf Stufe 1 ungefähr 35-45 Min. kochen, bis es fast gar ist.
Dann den gewaschenen Reis, den Rest des Wassers, sowie die abgezogenen, in Viertel geschnittenen Tomaten, Salz und Paprika hinzufügen, auf Stufe 3 schalten, bis alles wieder kocht, dann 5 Min. auf Stufe 1, und das Gericht ohne Strom garwerden lassen.

303 Fisch-Pichelsteiner

40 g	Butter	500 g	Kartoffeln
1	Zwiebel		- geschält -
375 g	Möhren		Salz
125 g	Lauch	⅛ l	Wasser
125 g	Sellerie		.....
1	Petersilien-wurzel	500 g	Fischfilet
			Salz
375 g	Weißkohl		Zitronensaft
	od. gr. Bohnen		geh. Kräuter

Das kleingeschnittene Gemüse mit Zwiebelwürfeln in Fett andünsten; die geschnittenen Kartoffeln mit Salz und Wasser dazugeben. Auf Stufe 3 bis zum Kochen, auf Stufe 1 weiterkochen 20 Min. Nun erst das in größere Würfel geschnittene gewürzte Fischfilet daruntergeben und das Ganze weitere 10 Min. auf Stufe 1 kochen, dann 10 Min. stromlos ziehen lassen.

304 Fisch
mit Kümmelkraut

40 g	Butter		Salz
	od. Schmalz		Kümmel
1 kg	Weißkohl		.....
	- geputzt -	500 g	Fischfilet
500 g	Kartoffeln		Salz
⅛ l	Wasser		Zitrone

Das Fett im Topf verstreichen, geschnittenen Kohl, Kartoffelstücke, Salz, Kümmel und Wasser hineingeben. Auf Stufe 3 bis zum Kochen, auf Stufe 1 weiterkochen 30 Min., dann das in große Würfel geschnittene, gewürzte Fischfilet daruntergeben und weitere 10 Min. auf Stufe 1 schalten und 10 Min. stromlos ziehen lassen.

305 Vegetarisches Viererlei

3	Eßl. Öl	250 g	Tomaten
1 kg	Weißkohl		Salz
500 g	Kartoffeln	5	Eßl. Wasser
150 g	Zwiebeln		.....
			Schnittlauch

Das Fett im Topf verstreichen, die Tomaten abziehen, die Zwiebeln und den Kohl kleinschneiden. Alles mit Salz einschichten und Wasser aufgießen. Auf Stufe 3 bis zum Kochen, auf Stufe 1 weiterkochen 30-40 Min., 10 Min. stromlos.

306 Gemüsekonserven-Eintopf

500 g Fleisch
Gemüsebrühe
1 kg Dosengemüse
od. a. d. Glas
Salz
500 g Kartoffeln
.....
geh. Kräuter
1 Teel. Butter

Das Fleisch in Portionsstücke schneiden, mit der Gemüsebrühe aus der Dose oder dem Glas zum Kochen bringen und je nach der Fleischart 35-45 Min. auf Stufe 1 kochen. Dann das Gemüse und die kleingeschnittenen Kartoffeln hinzufügen, alles nochmals auf Stufe 3 durchkochen und bei ausgeschaltetem Strom auf der noch heißen Kochplatte garwerden lassen. Zum Schluß etwas frische Butter und gehackte Kräuter hineingeben.
Oder das Fleisch in Fett anbraten, die Gemüsebrühe zusetzen, nach 35-45 Min. das Gemüse und die Kartoffeln hineingeben und weiter wie oben verfahren.

307 Fleischkonserven-Eintopf

1½ Eßl. Fett
oder das Fett
der Konserve
1 kg Gemüse
500 g Kartoffeln
Salz
½kg Fleisch-
konserve
.....
Kräuter

Das Fett im Topf verstreichen, abwechselnd Gemüse, je nach der Jahreszeit, Kartoffeln und Salz einschichten und den Fleischsaft der Konserve darübergießen. Die Dose in eine Schüssel mit heißem Wasser stellen, damit der Saft flüssig wird.
Nach dem Ankochen auf Stufe 3 das Gemüse auf Stufe 1 fast weich werden lassen. Dann das in Würfel geschnittene Fleisch hineingeben, das Gericht nochmals auf Stufe 3 zum Kochen bringen, ausschalten und auf der Kochplatte durchziehen lassen. Mit gehackten Kräutern anrichten.

308 Bayerischer Topf

50 g Rindermark
125 g Zwiebeln
500 g Möhren
1 kg Weißkohl
1 kg Kartoffeln
1 Teel. Kümmel
Salz
¼ l Wasser
.....
geh. Petersilie

Alles Gemüse zerkleinern, die Kartoffeln in Stücke schneiden, die Zwiebeln in Scheiben. Diese in dem Mark hellgelb werden lassen, abwechselnd Kartoffeln, Gemüse, Kümmel, Salz hinzufügen und Wasser auffüllen. Auf Stufe 3 bis zum Kochen bringen, auf Stufe 1 weiterkochen 35-40 Min., 10-15 Min. stromlos. Zuletzt gehackte Petersilie untermengen.

309 Vegetarischer Eintopf

50 g Butter
od. 2 Eßl. Öl
375 g Möhren
375 g Blumenkohl
200 g Sellerie
250 g Tomaten
500 g Kartoffeln
Salz
.....
geh. Kräuter

Das Öl in den Topf geben oder die Butter verstreichen, alle anderen Zutaten gleichmäßig einschichten. Die Tomaten abziehen und in Viertel teilen. Auf Stufe 3 bis zum Kochen, auf Stufe 1 etwa 15-20 Min. weiterkochen, 10-15 Min. stromlos. Mit Kräutern anrichten.

Veränderung

Eine Abwechslung bringen andere, je nach der Jahreszeit verschieden zusammengestellte Gemüsesorten.

310 Gurken-Eintopf
mit Pilzen und Tomaten

50 g Speck
od. 2 Eßl. Öl
250 g Pilze
1 kg Gurken
- ungeputzt -
375 g Tomaten
500 g Kartoffeln
Salz
2-3 Kartoffeln
etwas Würze

Das Fett im Topf verstreichen oder den in Würfel geschnittenen Speck leicht anbraten, die in fingerlange Stücke geschnittenen und geschälten Gurken sowie die Pilze, die abgezogenen und geteilten Tomaten, Kartoffeln und Salz dazugeben. Beim Ausschalten die rohen, geriebenen Kartoffeln zum Sämigmachen hinzufügen, da alle Zutaten viel Flüssigkeit absetzen. Mit etwas Würze und Salz abschmecken. Auf Stufe 3 bis zum Kochen, 10 Min. weiterkochen auf Stufe 1 und 10 Min. stromlos.
Statt der Gurken lassen sich ebenso gut Kürbisstücke verwenden und an Stelle der Pilze einige grüne Paprikaschoten.

Fische

Wohl bei keinem anderen Nahrungsmittel treten die Vorteile des elektrischen Kochens so stark in Erscheinung wie beim Fisch. Wer nur einmal Fisch im eigenen Saft zubereitet gegessen hat, wird den Unterschied gegenüber der früheren Zubereitung empfinden. Der arteigene Geschmack bleibt erhalten und außerdem alle Nährsalze, die beim Kochen im Wasser ausgelaugt und daher nicht ganz verwertet wurden. Ob Fluß-, Meeres- oder Teichfisch, ob edel oder weniger edel, für alle gilt das gleiche bei der Zubereitung: Sie werden ohne Wasser gargemacht. - Wir unterscheiden folgende Zubereitungsarten:

Dünsten auf der Kochplatte
Garen in Saucen
Braten in der Stielpfanne
Dünsten im Bratofen
„Fisch blau" im Bratofen
Braten im Bratofen

Dünsten auf der Kochplatte

Kleinere Fische, Fischkoteletts, Fischfilet oder Stücke von größeren Fischen bis zu ¾ kg dünstet man am besten auf der Kochplatte, da sich dazu das Anheizen des Brat- und Backofens nicht lohnt. Es eignen sich fast alle Fische dazu, auch der grüne Hering.

Den Fisch zuerst marinieren, d. h. mit Salz einreiben, mit Zitronensaft oder Essigwasser beträufeln und so ½ Std. zugedeckt beiseitestellen. Dann Tomaten, Zwiebelscheiben oder kleingeschnittenes Suppengrün in den Kochtopf geben, den Fisch darauf legen und in diesem Fall nur auf Stufe 2 dünsten. Sobald sich Dampf entwickelt, ausschalten und den Fisch 15-20 Min. ohne Strom ziehen lassen. Zu diesem Fisch, wie üblich, zerlassene Butter geben oder unter die zerlassene Butter etwas Fischsaft und gewiegte Kräuter rühren. Oder eine Einbrennsauce geben, zu der der Fischsaft verwendet wird.

Sehr geeignet ist für die Zubereitung das Jenaer Glasgeschirr. In diesem Gefäß kann der Vorgang genau beobachtet und der Fisch darin zu Tisch gebracht werden, so daß ein Zerfallen durch das Herausnehmen vermieden wird, und der Fisch besonders appetitlich aussieht.

Handelt es sich um das Garen von 1-3 Fischkoteletts für 1-2 Personen, so können sie auch ohne Strom nur auf Dampf gegart werden. Am besten wird dazu ein alter, breiter Topf mit dünnem Boden verwendet. Die Fischscheiben werden ebenfalls mariniert und mit Gewürz in den Topf gelegt, dieser mit Hilfe eines Stufenringes über einen anderen Topf gesetzt, dessen Inhalt bereits kocht. Das Garen dauert ungefähr ½ Std. Es ist zweckmäßig, den Fisch einmal zu wenden.

Abb. 34: Für das Dünsten von Fisch genügt auf der Kochplatte milde Wärme, also Stufe 2.

Eine andere Art der Zubereitung ist das Garmachen von Fisch in einer Sauce, wie z. B. bei „Fisch grün", zu der sich fast alle Fischarten eignen. Während man früher den Fisch erst in Wasser auskochte, um dann eine Sauce zu bereiten, zu der nur ein geringer Teil des Fischwassers genommen wurde, wird in der Elektroküche der Fisch gleich in der gewünschten Sauce gar. Einmal geht es schneller und zum anderen werden alle Nährstoffe ausgenutzt, die bei der früheren Zubereitung in das Wasser zogen, das in den wenigsten Fällen ganz verwertet wurde. Es können einfache und feine Fische, fettarme und fettreiche dazu verwendet werden.
Auf 1 kg Fisch etwa ¾ l Sauce rechnen.

311 Fisch grün

¾ kg	**Fisch**	80 g	**Mehl**
	Zitronensaft	¾ l	**Flüssigkeit**
	Salz		(Wasser und saure Sahne)
	.....		**Salz**
60 g	**Butter**		**geh. Kräuter**

Den Fisch in Portionsstücke schneiden und marinieren.
Von den angegebenen Zutaten eine helle Mehlschwitze bereiten, mit Wasser oder auch mit etwas saurer Milch oder Sahne auffüllen und durchkochen, dann salzen, aber noch keine Kräuter zufügen.

Abb. 35: Die Fischstücke werden in die kochende Sauce gegeben und darin ohne Stromzufuhr oder bei schwächster Hitze gegart.

Den Fisch in die kochende Sauce legen, ausschalten und auf der heißen Platte garziehen lassen. Bei größeren Mengen noch 5 Min. auf Stufe 1 oder der Warmhaltstufe kochen. Dann vorsichtig die Kräuter untermengen und abschmecken.

Was ist zu beachten?

Die Sauce muß anfangs sehr dick sein, da der Fisch noch Saft abgibt.

312 Aal grün

¾ kg	**Aal**		(Wasser und saure Sahne)
	Salz		**Salz**
	.....		**Suppengrün**
60 g	**Butter**		n. Belieben
80 g	**Mehl**		.....
¾ l	**Flüssigkeit**		**geh. Dill**

Den Aal gründlich säubern, die schleimige Haut außen mit Salz abreiben, einen sehr dicken Aal am besten häuten. Dann in Portionsstücke schneiden.
Von den angegebenen Zutaten eine dicke Sauce bereiten, durchkochen und den Fisch hineingeben. Nach Belieben Suppengrün mitkochen lassen, nachher herausnehmen. Nach dem Wiederaufkochen 15-25 Min. auf Stufe 1 schalten, da der Aal fester ist als anderer Fisch, dann mit der Speicherwärme der Platte fertigstellen. Bei dicken Stücken etwa 30-40 Min. rechnen. Erst zuletzt den gehackten Dill an die Sauce geben und abschmecken.

Was ist zu beachten?

Die Sauce muß anfangs sehr dick sein, da der Aal Saft abgibt, durch den sie wieder dünner wird. Durch Abziehen mit verquirltem Eigelb verfeinern.

313 Karpfen
in Biersauce

1 kg Karpfen
.....
40 g Butter
3 Eßl. feingeschnittenes Suppengrün
1 gr. Zwiebel
20 g Mehl
1 l Flüssigkeit (2 Flaschen Braunbier und Wasser)

90 g Fischlebkuchen
Salz
1 Scheibe Zitrone
.....
Zitronensaft oder Essig
2 Eßlöffel Johannisbeer- od. Himbeersaft oder Gelee
Zucker

Den Karpfen schuppen, in Portionsstücke schneiden, marinieren und ½ Std. stehen lassen. Das feingeschnittene Suppengrün mit der Zwiebel in der Butter auf Stufe 3 anrösten, dann das Mehl hinzugeben und hell bräunen. Einen Teil des Bieres inzwischen auf den Fischkuchen gießen, damit er aufweicht. Nun mit der anderen Flüssigkeit ablöschen, Salz, eine Scheibe Zitrone und den Fischkuchen hinzufügen und die Sauce aufkochen, dann 5-10 Min. auf Stufe 1 schalten, bis das Suppengrün weich ist. Die Sauce durchrühren, aufkochen, abschmecken, den Fisch hineinlegen, 5-10 Min. auf Stufe 1, dann ohne Strom garkochen. Mit Zitronensaft, Johannisbeersaft oder -gelee, Zucker und Salz abschmecken.

314 Schollen
in Wein

30 g Butter
1 Zwiebel
4 Schollen
¼ l Apfelwein od. Weißwein
Salz
.....

Wasser z. Auffüllen
Mehl z. Andicken
Kapern
1 Prise Zucker
geh. Kräuter

In dem Fett die Zwiebel goldgelb dünsten, die marinierten Schollen hineinlegen, mit dem Wein begießen und vom Kochen ab mit Speicherwärme garziehen lassen. Dann soviel Wasser auffüllen, wie Sauce benötigt wird, mit Mehl andicken und mit den Gewürzen abschmecken. Damit die Schollen nicht zerfallen, bereits vor der Fertigstellung der Sauce herausnehmen. Blumen- oder Rosenkohl, Blatt- oder Gemüsesalat dazu reichen.

315 Rotbars
in Biersauce

1 kg Rotbars
Salz
Essigwasser
.....

weitere Zutaten wie bei Nr. 313

Den Rotbars längs halbieren, entgräten, in Portionsstücke teilen, marinieren und ½ Std. durchziehen lassen. Die Haut nicht ablösen, um die darunterliegende Fettschicht auszunutzen. Die weitere Zubereitung erfolgt wie bei Karpfen in Biersauce.

316 Rotzungenrouladen
oder Schollenrouladen

Die Rotzungen oder Schollen enthäuten, köpfen, das Fleisch von den Gräten lösen, dann mit Salz bestreuen und mit Sardellenpaste, Senf oder Tomatenmus bestreichen, zusammenrollen und mit einem Hölzchen zusammenhalten.
Wie Fleisch im Schmortopf anbraten, dann etwas Wasser und Rotwein angießen und die Sauce mit Mehl andicken. Den Fisch darin ohne Strom garziehen lassen.

317 Heringe auf Forellenart
mit Meerrettichsauce

½ l Wasser
½ Lorbeerblatt
Gewürz- und Pfefferkörner
etwas Suppengrün
Salz, Essig
.....
6 Heringe
.....

40 g Fett
50 g Mehl
½ l Fischwasser
Milch
Meerrettich
Apfel
Essig
od. Zitr'saft
Salz
1 Prise Zucker

Schwanz und Kopf der Heringe wie bei Forellen zusammenbinden oder -stecken, so daß jeder Fisch gerundet ist. Suppengrün und Gewürze mit ½ l Wasser und Salz zu einem kräftigen Sud auskochen, einen kleinen Schuß Essig zufügen. In diese heiße Flüssigkeit die Heringe aufrecht stellen und auf Stufe 1 etwa 5 Min. kochen, dann ohne Strom ziehen lassen, bis die Augen als weiße Perlen hervortreten. Aus einer hellen Mehlschwitze die Sauce bereiten, mit Fischsud und Milch auffüllen. Nach dem Garkochen geriebenen Meerrettich, der

Abb. 36: Heringsröllchen können in der Jenaer Glasform tischfertig zubereitet werden.

nicht mitkochen darf, geriebenen Apfel, Zitronensaft oder Essig, etwas Zucker und Salz zufügen. Die dicke Sauce an warmer Stelle mit dem Schneebesen schaumig schlagen und zu den auf einer heißen Platte angerichteten Heringen mit Kartoffeln und Salat reichen.

Veränderung

Natürlich können die auf diese Weise gedünsteten Heringe auch mit einer warmen Kräuter- oder Senfsauce gereicht werden. Delikat schmecken sie kalt mit Mayonnaise oder Meerrettichcreme.

318 Heringsröllchen

6	**Heringe**	60 g	**Mehl**
	Salz	½ l	**Flüssigkeit**
	Essigwasser		**v. fr. Tomaten**
	.....		o d e r
	Senf		Tomatenmark
	od. Sardellen-		mit Wasser
	paste		**Salz**
	.....	1	**Prise Zucker**
50 g	**Fett**		.....
1	**Zwiebel**		**Schnittlauch**

Die Heringe entgräten, mit Salz und Essigwasser marinieren, mit Senf oder Sardellenpaste bestreichen, aufrollen und mit einem Holzspeilchen festhalten. Eine Tomatensauce bereiten und die Röllchen darin auf S t u f e 1 garziehen lassen. Die Sauce mit Schnittlauch vermengen.

Veränderung

Dieses Gericht kann auf die verschiedensten Arten abgewandelt werden.
1. Mit gewürztem Tomatenmark füllen und in Kräutersauce garen. 2. Zwiebel- und Speckwürfel ausbraten und einrollen. 3. Die beliebig gefüllten Röllchen in Senfsauce garen. 4. Die mit Tomatenmark gefüllten Heringsröllchen im Sud garen und kalt mit Mayonnaise reichen.

Braten in der Stielpfanne

Zum Braten eignen sich kleine Fische, wie Heringe, Makrelen, Weißfische, Goldbarsch, Petermännchen, Scholle, Rotzungen, Knurrhahn. Von den größeren Fischen läßt man sich Koteletts schneiden oder verwendet das vorteilhafte, preiswerte Fischfilet.
Die Fische oder Fischstücke werden schnell gewaschen, abgetrocknet, mit Zitrone oder Essigwasser beträufelt und mit Salz eingerieben. Wenn sie durchgezogen sind, werden sie nochmals abgetrocknet, in Mehl gewendet, in verquirltes Ei getaucht, das mit etwas Milch verdünnt werden kann, und wieder in Mehl mit geriebener Semmel gewälzt oder in Semmel allein. Erst kurz vor dem Braten panieren!
In die mit dem Fett erwärmte Stielpfanne das Bratfett geben und, sobald es dampft, den Fisch auf S t u f e 2 weiterbraten. Werden mehrere Pfannen voller Fisch gebraten, kann bereits bei der letzten Pfanne nach dem Wenden ausgeschaltet werden.
Der gebratene Fisch wird auf einer recht heißen Platte mit Zitronenscheiben, Petersilie oder Tomaten angerichtet. Man reicht ihn mit Gemüse, Kartoffelsalat oder Petersilienkartoffeln u. ä.

Dünsten im Bratofen

Zum Dünsten im Brat- und Backofen eignen sich alle Fischsorten, vom einfachen Hering und Kabeljau bis zum Hecht und Schlei. Die Benutzung des Bratofens lohnt sich jedoch nur für größere Fischmengen von mindestens 1 kg. Der Fisch wird wie üblich gereinigt, die Augenlöcher durch ein Stück Zwiebel, mit einem Gewürzkorn versehen, ausgefüllt. (Bei Flußfischen entfernt man die Augen nicht.) Er wird mit Zitronensaft oder Essigwasser beträufelt, mit Salz eingerieben, ½ Std. zum Durchziehen hingestellt und dann abgetrocknet. Man richtet ihn in schwimmender Stellung auf einer einfachen Bratenplatte an, auf der man ihn auch zu Tisch bringen will. Damit er mehr Halt hat, kann man in das Innere eine Kartoffel, eine Mohrrübe, ½ ausgepreßte Zitrone oder einen kleinen Tassenkopf setzen. Man belegt ihn mit Tomaten- oder Zwiebelscheiben. So wird er ohne Wasser und Fett gegart. Fischstücke kann man auch in der Auflaufform dünsten. Der Fisch ist fertig, wenn sich die Rückengräte leicht lösen läßt. Hat sich etwas Fischsaft gebildet, gießt man ihn an die Sauce, die man aus einer hellen Einbrenne mit beliebigem Geschmack bereitet. Oder man reicht zerlassene Butter mit etwas Fischsaft und gehackten Kräutern vermengt dazu.

Abb. 37: Die Fische werden auf einer einfachen Porzellanplatte im Ofen bei 1/3 oder 180-190° gedünstet und sehen besonders appetitlich aus, man möchte gleich zulangen.

319 Gedünsteter Steinbutt

1	**Steinbutt** von 2-2½ kg	**Zitronensaft** **Salz**

Den Steinbutt innen von der schwarzen Haut befreien, waschen, mit Salz einreiben und mit Zitronensaft beträufeln. Einen kleineren Fisch im ganzen dünsten, einen größeren in Portionsstücke teilen, wieder zusammensetzen und in die Fettpfanne legen. Diese auf die unterste Schiene bzw. auf den Rost am Boden stellen. Für einen großen Fisch würde eine Porzellanplatte nicht ausreichen. Den Steinbutt, wenn er gar ist, vorsichtig herausnehmen, auf einer Platte anrichten, verzieren und mit einer beliebigen Sauce auftischen.

Stufenschalter	**Temperaturregler**
Einsetzen:	
In der Fettpfanne, untere Schiene.	In der Fettpfanne mit dem Rost ⊓ auf den Boden.
Dünsten:	
30-35 Min. 1/3	25-35 Min. 180°
10-15 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

Was ist zu beachten?

Ein kleinerer Steinbutt, der auf eine Porzellanplatte paßt, eignet sich durch seine flache Form gut zum gleichzeitigen Einsetzen mit Fleisch. Den Fisch auf einen Untersatz auf den Boden des Bratofens unter das Fleisch stellen.

320 Gedünsteter Fisch

1 kg Fisch	**Tomate**
Salz	**Zwiebel**
Zitronensaft	o d e r
oder Essig	Suppengrün

Den Fisch, wie im Vorwort oben beschrieben, dünsten.

Stufenschalter	**Temperaturregler**
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene. Den Wrasenschieber schließen.	Mit dem Rost auf den Boden.
Dünsten:	
25-30 Min. 1/3	25-30 Min. 180-190°
10-15 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

Was ist zu beachten?

Für größere Fische etwas längere Zeit rechnen. Im stufengeregelten Backofen auch mit Schaltung 2/3 in etwas kürzerer Zeit dünsten, doch ist die schwächere Hitze vorzuziehen. Ist der Fisch geplatzt und hat sich sehr viel Fischsaft gebildet, so ist es ein Zeichen dafür, daß die Wärme zu groß war, der Fisch ist dann nicht mehr so saftig.

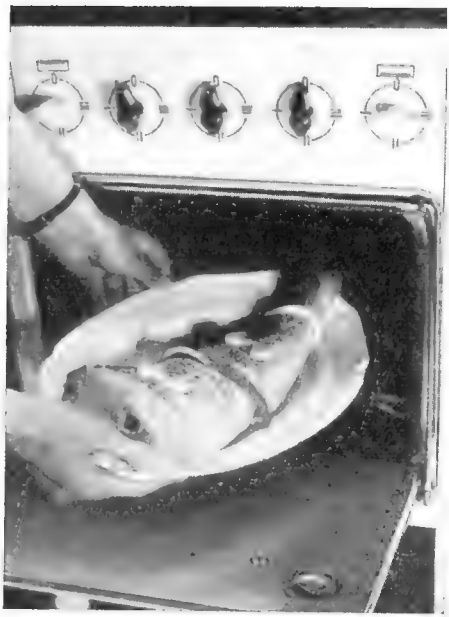


Abb. 38: Auch ein großes Stück Fisch beliebiger Art wird auf einer Bratenplatte im eigenen Saft gedünstet und darauf gleich serviert. Dadurch wird der Fisch nicht ausgelaugt und schmeckt besonders gehaltvoll.

„Fisch blau" im Bratofen

Zum Dünsten von „Fisch blau" eignen sich Karpfen, Blei, Forelle, Schlei, Aal und Lachs.

Die Haut dieser Fische enthält einen Farbstoff, der durch die Behandlung mit Essig die blaue Farbe bildet. Zu diesem Zweck ist es wichtig, daß die schleimige Haut beim Säubern nicht verletzt wird. Der Fisch darf daher nicht außen gesalzen werden, sondern nur innen, da sonst an diesen Stellen keine Blaufärbung eintreten würde.

Der innen gründlich gesäuberte Fisch wird mit etwa ¾ l heißem, nur etwas verdünntem Essigwasser übergossen und der Zugluft ausgesetzt, wodurch die Verfärbung gefördert wird. Dann setzt man ihn aufrecht in schwimmender Stellung, mit einem Eierbecher, einer Kartoffel oder eine leeren Zitronenhälfte gestützt, auf eine Bratenplatte, auf der man ihn auch servieren will. Sie wird auf den Rost geschoben, den man über die mit dem Essigwasser gefüllte Fettpfanne setzt. Durch die aufsteigenden Essigdämpfe bleibt die blaue Farbe des Fisches erhalten. Kurz vor dem Abschalten kann man den Fisch vorsichtig mit zerlassener Butter bepinseln oder begießen, was die Blaufärbung begünstigt. Im Gegensatz zu anderen Fischen gibt man blaugedünsteten keine Speicherwärme oder nur kurze Zeit, da sie sonst leicht grau und unansehnlich werden. Fische „blau gekocht" garniert man gern mit frischer Petersilie, Salatblättern und Zitronenscheiben und reicht frische oder hell zerlassene Butter dazu, auch Champignon- oder holländische Sauce, Mayonnaise oder Meerrettichcreme.

321 Schleie blau oder Forellen blau

4-6	Portions-fische	Salz Essigwasser

Die Fische vorsichtig innen säubern, waschen und nur innen salzen. Um ihnen eine schöne Form zu geben, an der Kopfspitze sowie am Schwanzende mit einer feinen Stopfnadel durchstechen, einen Faden hindurchziehen, Kopf und Schwanz zusammenbinden. Die Fische mit heißem Essigwasser übergießen, auf eine Porzellanplatte stellen und mit dem Rost zusammen über der Fettpfanne einsetzen. An den wie weiße Perlen herausquellenden Augen und am leichten Herausziehen der Rückenflosse ist zu erkennen, ob der Fisch gar ist. Sofort zu Tisch bringen. Als Garnierung Zitronenscheiben und Petersilie verwenden.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf die untere Schiene, Fettpfanne mit ¾ l heißem Essigwasser, darüber Rost mit Fischplatte. Den Wrasenschieber schließen.

Dünsten:

30-35 Min. 1/3	20-25 Min. 180-200°
3- 5 Min. 0/0	3- 5 Min. 0°
je nach Größe	je nach Größe

322 Karpfen blau

1	Fisch von 1½ kg	Salz Essigwasser

Den Karpfen, wie eingangs beschrieben, säubern, ohne die Haut zu verletzen, und innen salzen. Den Fisch, nach dem Übergießen mit heißem Essigwasser auf einer Bratenplatte im Ofen dünsten.
Zu Karpfen feste Butterkügelchen reichen, auch Meerrettich mit Sahne oder die billigere Creme oder Sauce mit geriebenem Meerrettich, siehe Nr. 90 u. 91.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf die untere Schiene oder den Boden, Fettpfanne mit ¾ l heißem Essigwasser, darüber Rost mit Fischplatte. Den Wrasenschieber schließen.

Dünsten:

45-50 Min. 1/3	25-35 Min. 180-200°
3- 5 Min. 0/0	3- 5 Min. 0°

Was ist zu beachten?

Größere Fische brauchen natürlich längere Zeit.

Verwendung von
Karpfen-Rogen oder -Milch

Der Rogen oder die Milch des Karpfens können etwa 10 Min. mit Zwiebeln in Fett geschmort werden. Karpfenmilch läßt sich auch ohne Fettzusatz bereiten.

Abb. 39: Der Karpfen wird mit heißem Essigwasser übergossen und der Zugluft ausgesetzt, damit eine Blaufärbung eintritt.

Abb. 40: Der Karpfen hat beim Dünsten im Backofen durch die aufsteigenden Essigdämpfe die blaue Farbe behalten.

Zum Braten von Fisch im Ofen eignen sich am besten große, unzerteilte Fische von 1¼ kg an, weil Fischstücke, auch wenn sie groß sind, nicht so saftig bleiben. Während man beim Dünsten im Bratofen milde Hitze braucht, muß der Ofen zum Braten recht heiß sein; man heizt darum auch beim stufengeregelten Bratofen vor. Der Wrasenschieber wird nach dem Einsetzen des Fisches geöffnet, damit der Fisch während der kurzen Bratzeit genügend Bräune erhält.

Abb. 41: Der als Braten bereitete Fisch wird mit Gemüse umlegt zu Tisch gebracht.

323 Gebratener Fisch

1	**Seefisch** von 1¼-2 kg oder Zander oder Hecht	1	**Tomate** oder einige Pilze
	Mostrich		**saure Milch** oder Sahne o d e r Buttermilch oder etwas Weißwein
	Speckstreifen		
1-2	**Eßl. ger. Käse**		
1	**Eßl. Butter**		
1	**Stck. Zwiebel**		**Mehl z. And.**

Den Fisch schuppen, innen und außen reinigen, abtrocknen, mit Salz einreiben und mit Zitrone beträufeln. Nach dem Durchziehen nochmals abtrocknen und mit etwas Mostrich bestreichen. Den Fisch aufrecht, mit einer Kartoffel oder Möhre gestützt, in die Fettpfanne setzen. Mit Speckstreifen belegen, mit 1-2 Eßl. geriebenem Käse bestreuen und mit 1 Eßl. gebräunter Butter übergießen. Als Würze Zwiebel, Tomate oder einige Pilze beilegen und im vorgeheizten Ofen garbraten. 5 Min. vor dem Ausschalten mit saurer Sahne oder Milch begießen. Die Sauce mit Wasser, Sahne oder etwas Weißwein auffüllen und mit Mehl andicken oder unverdünnt dazugeben.

Stufenschalter	**Temperaturregler**
Vorheizen:	
15 Min. 3/3	Auf 250°
Einsetzen:	

In der Fettpfanne auf die mittlere Schiene. Den Wrasenschieber öffnen.

Braten:	
20-25 Min. 3/3	15-20 Min. 250°
5-10 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

Was ist zu beachten?

Den gebratenen Fisch mit Gemüse anrichten, wie bei einem Fleischbraten.

Veränderung

Mit einer Fleisch- oder Semmelmasse oder aber mit gedünsteten Pilzen füllen und zunähen. Die Garzeit muß um 10 Min. verlängert werden.

324 Grüne Heringe

auf dem Rost

8 - 12 **Heringe**	**Essigwasser**
Salz	**Butter** zum Bestreichen

Die Heringe gut säubern, die Köpfe dranlassen, marinieren, abtrocknen, mit zerlassenem Fett bestreichen und auf den gefetteten Rost nebeneinander legen. Die Heringe im vorgeheizten Bratofen garen und zu Kartoffelsalat oder Kartoffeln in Sauce reichen.

Stufenschalter	**Temperaturregler**
Vorheizen:	
15 Min. 3/3	Auf 250°
Einsetzen:	

Auf dem Rost auf die obere Schiene, die Fettpfanne auf die mittlere Schiene.

Braten:	
10-12 Min. 3/3	10-12 Min. 250°
5 Min. 0/0	5 Min. 0°

325 Thunfischbraten

¾ - **1 kg Thunfisch**
Essig
od. Zitrone 1-2
Salz
Mostrich od.
Tomatenmark
Zwiebel

Speckstreifen
Margarine
Eßl. ger. Käse
.....
saure Sahne
o d e r
Buttermilch
Mehl z. And.

Den Thunfisch säubern, säuern und salzen, mit Mostrich oder Tomatenmark bestreichen und obenauf spicken. Den Fischbraten im Bräter oder Topf mit dem Rost auf die untere oder mittlere Schiene in den vorgeheizten Ofen schieben. Nach 10 Min. geriebenen Käse obenauf streuen. Die Sauce wie bei einem Fleischbraten fertigstellen.

Stufenschalter	**Temperaturregler**
Vorheizen:	
15 Min. 3/3	Auf 240°
Einsetzen:	

Im Bräter oder Topf mit dem Rost auf die mittlere oder untere Schiene.

Braten:	
25-30 Min. 3/3	20-25 Min. 240-250°
5 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

326 Fisch-Hackbraten

750 g Fischfilet
2 Brötchen
2 Eßl. Büchsenmilch
Zwiebeln, ger.
od. gedünstet
Salz
Paprika
oder Pfeffer

etwas Sardellenpast.
nach Belieben
geh. Kräuter
.....
30 g Butter
Speckstreifen
.....
saure Sahne
oder Milch
Mehl z. And.

Das Fischfilet mit den eingeweichten Brötchen zweimal durch den Fleischwolf drehen, mit den anderen Zutaten vermengen und kräftig abschmecken.
Ein längliches Brot formen, in die Fettpfanne oder den Bräter legen. Obenauf Speckstreifen eindrücken und Butterflöckchen verteilen. 5 Min. vor dem Abschalten saure Sahne darüberfüllen. Die Sauce mit Wasser verlängern und mit Mehl andicken.
Gemüse oder Salat dazureichen.

Stufenschalter	**Temperaturregler**
Vorheizen:	
15 Min. 3/3	Auf 240°
Einsetzen:	

In der Fettpfanne auf die mittlere Schiene. Den Wrasenschieber öffnen.

Braten:	
25 Min. 3/3	15-20 Min. 240°
10 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

327 Gefüllter Fischbraten

750 g Fischfilet
Zitronensaft
Salz
Sardellenpaste
Tomatenmark
oder Pilzmasse von:
30 g Speck
1 Eßl.
Zwiebeln

250 g Pilze
- geputzt -
10 g Mehl
Salz
.....
ger. Käse
ger. Semmel
50 g Butter
saure Sahne
Mehl z. And.

Die Fischfilets schnell waschen und abtrocknen. Dann in dünne, lange Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln, mit Salz bestreuen und durchziehen lassen. Nochmals abtrocknen, abwechselnd mit Sardellenpaste und Tomatenmark oder einer Pilzmasse, zu der die Pilze gehackt und gedünstet werden, bestreichen. Die Scheiben in der Auflaufform oder dem Bräter oder auf der Bratenplatte schräg übereinander schichten, so daß alles zusammenhält und die Form eines länglichen Brotes bekommt; Butterflöckchen darauf setzen. Geriebenen Käse und geriebene Semmel überstreuen und 5 Min. vor dem Abschalten etwas saure Sahne über den Fisch gießen.
Von dem Saft in der Pfanne die Sauce wie beim gewöhnlichen Braten fertigstellen und mit Mehl andicken.

Stufenschalter	**Temperaturregler**
Vorheizen:	
15 Min. 3/3	Auf 240-250°
Einsetzen:	

In der Fettpfanne oder auf der Bratenplatte mit dem Rost auf die mittlere Schiene. Den Wrasenschieber öffnen.

Braten:	
20-25 Min. 3/3	15-20 Min. 240-250°
10 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

Veränderung

Die Filetscheiben ebenso vorbereiten, jedoch nicht braten, sondern bei milderer Hitze 1/3 oder 180° dünsten.

Fisch und süßer Auflauf oder Kuchen im Backofen

Abb. 42: Fisch und Kuchen können zusammen im Bratofen bereitet werden.

Sogar süße Aufläufe und Kuchen können mit Fisch zusammen bereitet werden, ohne daß sich die Gerichte gegenseitig beeinflussen. Zuerst wird der Auflauf eingesetzt, da er längere Zeit benötigt als der Fisch. In der Schaltung richtet man sich nach dem Auflauf. Man schaltet z. B. bei einem süßen Grießauflauf 2/3 bzw. auf 200° und behält diese Einstellung bei. Der Fisch kann in diesem Fall nicht auf einer Platte gedünstet werden, da sie im Ofen zu viel Platz einnehmen würde. Man nimmt eine zweite Auflaufform, eine Schüssel oder einen Teller. Vorher ausprobieren, was hineinpaßt! Wenn der Auflauf 15-20 Min. im Ofen ist, setzt man den Fisch hinzu und läßt ihn bis zum Garwerden dünsten. Man kann dafür ungefähr 30 Min. rechnen. Dann nimmt man ihn sofort heraus, und während er gegessen wird, bleibt der Auflauf noch die vorgeschriebene Zeit im Ofen.
Ein Kuchen wird in derselben Höhe und mit der gleichen Einstellung wie sonst gebacken, und der Fisch entweder gleichzeitig mit dem Kuchen eingesetzt und, sobald er gar ist, herausgenommen oder er wird erst nach 40 Min. hinzugestellt, um ihn in diesem Falle in der Speicherwärme vollends garzudünsten.

Fisch-Suppen
s. S. 19, 23, 26.

Fisch-Eintopfgerichte
s. S. 89.

Fisch-Pfannengerichte
s. S. 105.

Fisch-Aufläufe
s. S. 150, 154, 159.

Fisch im Ausbackteig
s. S. 237.

Fisch gegrillt
s. S. 304.

Muscheln

Vorbereitung: Die Muscheln mit einer Wurzelbürste gründlich reinigen und die anhängenden Fasern abreißen. In einer flachen Schüssel mit etwas Milch übergießen, damit sie aufquellen. Suppengrün, Zwiebel, eine Gewürzdosis oder Kümmel in ¾-1 l Salzwasser kurz auskochen, diese Zutaten wieder herausnehmen und nach und nach die Muscheln hineingeben. Auf S t u f e 1 schalten und warten, bis sie aufplatzen, dann die Muscheln herausschöpfen und aufbrechen. Mit einer Muschelhälfte den Bart entfernen und das Fleisch herausheben. Das Muschelfleisch zu einer Suppe, Sauce oder zu einem Ragout verwenden.

328 Muschelragout

2 kg	Muscheln	½ l	Flüssigkeit
			Salz
40 g	Butter		Kapern
	Zwiebel		Zitronensaft
50 g	Mehl	1	Prise Zucker
			saure Sahne

Die Muscheln nach obiger Vorschrift reinigen und kochen.
Von Butter, Zwiebel und Mehl eine helle Einbrenne bereiten, mit der Muschelbrühe ablöschen. Die Sauce mit Kapern, Zitronensaft, Zucker, Salz und saurer Sahne abschmecken. Das Muschelfleisch muß darin durchziehen.
Will man nicht so viel Muscheln verwenden, nur 1-1½ kg nehmen, aber außerdem 375-500 g Fischfilet. Für sich allein dünsten oder mit den Muscheln zusammen in die Sauce geben und garziehen lassen. Sehr kräftig schmeckt das Ragout mit etwas Weißwein.

Pfannengerichte

von Fleisch, Fisch, Gemüse, Nährmitteln und Kartoffeln

Fleischscheiben ohne Fett gebraten

Fleisch kann paniert und unpaniert gebraten werden. Paniertes Fleisch ist schwerer verdaulich, da die Panade viel Fett aufsaugt. Für Kranke ist daher möglichst gegrilltes Fleisch (s. S. 304) oder unpaniertes und ohne Fett gebratenes Fleisch zu empfehlen.
Es eignen sich dazu Schnitzel und Koteletts von Kalb, Hammel oder Schwein sowie Filetscheiben. Man schneidet das Fleisch ungefähr 1½-2 cm dick. Das Fett wird am Rande eingekerbt oder entfernt, damit sich das Fleisch beim Braten nicht wirft. Das Fleisch darf vor dem Braten nicht gesalzen werden, da Salz die Feuchtigkeit auszieht und das Bräunen erschweren würde. Die Pfanne, die besonders heiß sein muß, wird leer einige Minuten auf Stufe 3 erhitzt. Um ein Anhängen der Fleischfaser zu vermeiden, streicht man mit einer Speckschwarte über die heiße Pfanne. Nach der angegebenen Vorheizzeit legt man die abgetrockneten Fleischscheiben hinein, drückt sie mit dem Bratenwender immer wieder nieder, damit sie sich nicht wölben und dreht sie mehrmals um. Wird die Hitze zu stark, so schalte man auf Stufe 2, denn starke Wärme macht hart; man brät zuletzt ohne Strom. Erst jetzt salzt man von beiden Seiten, legt nach Wunsch kleine Butterflöckchen obenauf und richtet auf einer heißen Fleischplatte an. Man hüte sich, in das Fleisch zu stechen; hierdurch läuft der Fleischsaft heraus, verhindert das Braunwerden, und das Bratgut trocknet aus!

Panieren

Fleischstücke dürfen erst kurz vor dem Braten paniert werden, da sonst die Panade wieder aufweicht und das Bräunen erschwert. Das gesalzene Fleisch wird in ein wenig Mehl gewendet, dann in geschlagenem Ei und noch-

Abb. 43: Das Kotelett wird zuerst in Mehl, dann in verschlagenem Ei gewendet . . .

Abb. 44: . . . und danach in Semmelbröseln gewälzt, bis es ganz damit bedeckt ist.

mals in einer Mischung von Mehl und geriebener Semmel oder auch nur Semmel. Das Fleisch muß damit ganz bedeckt sein. Man kann es auch sofort in Ei wälzen, aber die Panade hält noch besser, wenn man zuerst Mehl nimmt. Man lege die panierten Fleischstücke nicht übereinander, damit die Panade nicht feucht wird. Will man Ei sparen, so tauche man die Fleischscheiben in Milch und wälze sie dann in einer Mischung von ⅓ Mehl und ⅔ geriebener Semmel. Meist werden die Zutaten zur Panade nicht ganz verbraucht, so daß noch etwas Mehl, Ei und geriebene Semmel übrigbleiben. Diese Reste verwendet man am besten, indem man alles zusammenmengt und aus dem Teig ein Laibchen formt, das mit den letzten Fleischstücken zusammen in der Pfanne gebraten wird.

Beim Panieren von gehackten Fleisch- oder Fischlaibchen oder von Bratlingen aus Gemüse oder Nährmitteln kann auf das Ei für die Panade verzichtet werden, da die Feuchtigkeit der jeweiligen Masse als Bindung ausreichend ist. Diese Bratlinge werden daher nur in Mehl oder in geriebener Semmel gewälzt und so gebraten. Damit die Panade gut bräunt, sollen sie ebenfalls erst kurz vor dem Braten paniert werden.

Brat- und Backfett

Die Hausfrau ist oft unschlüssig, welches Fett sie zum Braten der verschiedenen Pfannengerichte nehmen soll. Butter ist nicht immer angebracht, da sie zu schnell bräunt. Margarine ist durch ihren Wassergehalt ungünstig. Schweine- und Rinderfett eignen sich nur für bestimmte Gerichte, Öl und Pflanzenfette schmecken nicht jedem.

Ein ausgezeichnetes Bratfett ergibt sich durch Mischung verschiedener Sorten. Es hat den Vorzug, sich lange zu halten, ohne ranzig zu werden, und ist für viele Zwecke verwendbar. Dieser Fett-Topf war in früheren Zeiten in jedem Haushalt anzutreffen, während man sich später vielfach diese kleine Mühe nicht mehr machte. Heute kehren wir zu ihm zurück, da wir von seiner Güte und Preiswürdigkeit überzeugt sind. Am besten eignen sich drei verschiedene Sorten dazu, und zwar Rindertalg oder Kokosfett, Schweineliesen oder Rückenfett und Butter. Statt Butter kann man auch Öl oder Kalbsfett nehmen.

Man rechnet 1 kg Rindertalg oder Kokosfett, 1 kg Schweinefett und 500 g Butter, Kalbsfett oder Öl. Das Fett wird enthäutet, recht klein geschnitten oder durch die Maschine gedreht, da es so am besten ausgenutzt wird. Rinder- und Schweinefett werden im geschlossenen Topf mit ⅛ l Wasser gekocht, bis das Fett austritt, dann im offenen Topf bis die Grieben einschrumpfen und goldgelb werden. Nun das Fett durch ein Sieb gießen und die ausgelassene Butter, Öl oder Kalbsfett hinzugeben, umrühren und dann in einen erwärmten Steintopf gießen, den man nach dem Erkalten zubindet, vor Licht schützt und kühl aufbewahrt. Die Grieben können in Kohl mitgekocht oder zum Braten von Kartoffeln verwendet werden.

Das Gelingen der Pfannengerichte hängt in erster Linie von der richtigen Brathitze ab. Das Bratgut kann nicht geraten, wenn Pfanne und Fett nicht heiß genug sind. Entweder klebt es in der Pfanne oder es wird nicht recht braun. Zu starkes und zu langes Braten verursacht jedoch besonders bei Fleisch ein Hartwerden. Beachtet man diese Punkte, erhält man auf der Elektrokochplatte ein sehr gleichmäßig gebräuntes Bratgut, da die Hitze sich über die ganze Kochplatte verteilt und dadurch auch die Stielpfanne an allen Stellen gleichmäßig erwärmt wird.

Auf der normalen Kochplatte heizt man die Pfanne etwa 3-4 Min. auf S t u f e 3 vor. Auf der hochbeheizten Platte weist die Pfanne bereits nach kurzer Zeit bei stärkster Einstellung die erforderliche Hitze auf. Man gibt gleich zu Anfang genügend Fett in die Pfanne, denn es ist ungünstig, zwischendurch kaltes Fett nachzulegen, dadurch kommt das Pfannengericht aus dem Braten und bräunt schwer.

Sobald das Fett dampft, kann man den Teig oder das Fleisch in die Pfanne geben. Wenn man den Eindruck hat, daß der Inhalt gut brät, schaltet man auf S t u f e 2. Beim 7-Stufenschalter oder dem Reglerschalter kann je nach dem Bratgut auch eine etwas höhere oder niedere Leistung gewählt werden.

Wird das Bratgut gewendet, so kann man, wenn man nur eine Pfanne voll fertigzustellen hat, ganz ausschalten. Die aufgespeicherte Wärme reicht aus, die letzte Seite in 3-4 Min. fertig zu braten, andernfalls brät man auf S t u f e 2 weiter. Das fertige Bratgut lasse man nicht in der Pfanne auf der Kochplatte stehen, da sie noch Wärme abgibt und das Fleisch dadurch hart werden könnte. Es ist am besten, immer eine Pfannenfüllung fertig zu braten und erst, wenn die Pfanne ganz geleert ist, eine neue Füllung nachzulegen. Wünscht man Sauce, so wird zu dem Fett in der Pfanne etwas Mehl gegeben, gebräunt, mit Wasser oder Brühe abgelöscht und mit Salz und Suppenwürze abgeschmeckt.

329 Schweinekotelett

Die Schweinekoteletts nicht zu dünn schneiden, das Fett am Rande etwas einkerben, damit sich das Fleisch beim Braten nicht wirft. Dann klopfen, in einem Tuch abtupfen, kurz vor dem Braten salzen und panieren. Die Pfanne mit Fett auf S t u f e 3 erhitzen, wenn es dampft, die Koteletts einlegen und bald darauf auf S t u f e 2 schalten. Bei nur einer Pfannenfüllung gleich beim Wenden ausschalten, die zweite Seite o h n e S t r o m in 3-4 Min. fertig braten. Auf einer heißen Fleischplatte anrichten und mit Zitronenscheiben garniert zu Tisch bringen.

330 Kalbsschnitzel

Schiere Kalbfleischscheiben aus der Keule abtupfen, salzen, panieren und sogleich in 6-8 Min. nicht zu scharf braten. Mit Zitronenscheiben, Sardellen und Kapern anrichten.

Abb. 45: Die Kleinküche erfordert wenig Platz und reicht vollkommen für mehrere Personen zum Kochen, Braten und Backen.

331 Hammelkotelett

Von 1½-2 cm dicken Hammelkoteletts das Fett abschneiden und anderweitig verwenden. Die geklopften Fleischscheiben in das heiße Fett geben und auf Stufe 2 fertig braten, die zweite Seite ohne Strom. Hammelkoteletts besonders heiß auftischen, da Hammelfett leicht erstarrt.

332 Steaks

Für Kalbssteaks 1½ cm dicke Scheiben aus der Keule nehmen, für Filetbeefsteaks 2 cm dicke Scheiben der Rindslende und für Rumpsteaks 1½ cm hohe Roastbeefscheiben.
Die Steaks am besten gleich beim Fleischer etwas klopfen lassen. Die Rumpsteaks am Rande zwei- bis dreimal einschneiden. Die Fleischscheiben mit einem Tuch abtupfen, in das heiße Fett legen, öfter wenden, anfangs auf Stufe 3, dann auf 2 braten, zuletzt ohne Strom. Erst nach dem Bräunen salzen, dann auf eine heiße Platte geben, 5 Min. ruhen lassen, dann servieren.
Kalbssteaks benötigen 4-6 und Rindersteaks 6-8 Min.

333 Leber

Zum Braten eignen sich alle Arten. Nicht zu dünne Scheiben schneiden, damit die Leber nicht hart wird. Die Sehnen entfernen, Rinder- und Schweineleber eventuell ½ Std. in Milchwasser legen, dadurch verliert sich der etwas strenge Geschmack. Die Leber kurz vor dem Braten in einem Tuch abtrocknen oder auf einem Durchschlag abtropfen lassen, in Mehl wälzen, dann nicht wieder übereinander legen. Die Leberscheiben in so heißes Fett geben, daß sie sich gleich zusammenziehen. Erst nach dem Braten salzen, da die Leber sonst hart wird. Nach Belieben mit gebratenen Zwiebelringen und Apfelscheiben reichen.

334 Bratwurst

Die Bratwurst darf nicht zu fest gestopft sein. Die Enden umdrehen, damit kein Fleisch herauskommt. Mit kochendem Wasser überbrühen oder in kalte Milch legen, damit sie nicht platzt. Dann abtrocknen und in das heiße Fett legen, gleich auf Stufe 2 schalten, um das Platzen zu verhindern. Die Bratwurst kann auch ebenso wie Kotelett paniert werden.
Eine große Bratwurst läßt sich vorteilhaft im Ganzen auf dem Rost im Bratofen zubereiten. Die Kartoffeln werden dann in der mit dem Rost eingeschobenen Fettpfanne gleichzeitig knusprig gebraten.

Abb. 46: Im Bratofen der Kleinküche wird die Bratwurst auf dem Rost zusammen mit den Kartoffeln in der Pfanne gut geraten.

335 Deutsches Beefsteak

500 g	**Rindfleisch**	**1**	**Eßl. Wasser**
1	**Brötchen**		**Salz**
1	**Teel. Butter**		**Paprika**
	Zwiebel		od. Pfeffer

Das Fleisch mit dem eingeweichten, ausgedrückten Brötchen durch die Maschine drehen. In der Butter die feingehackte Zwiebel dünsten und zu dem Fleisch geben, Gewürze und Wasser unterarbeiten. Gleichmäßige Klöße formen, flach drücken und mit dem Messerrücken etwas einkerben. In Mehl wälzen und langsam braun braten.

336 Brisolette

500 g	Schweinefl. od. Kalbfl.	30 g	ger. Semmel
		1	Teel. Butter
	Salz		Zwiebel
	Paprika		Zitronensaft

Das schiere Fleisch dreimal durch die Maschine drehen, mit geriebener Semmel und den in Fett gedünsteten Zwiebelwürfeln vermengen und mit einigen Tropfen Zitronensaft abschmecken. Dann sechs längliche, flache Fleischplätzchen formen, leicht in Mehl wälzen und in heißem Fett braten.

337 Fischbratlinge

375 g	Fischfilet		etwas Paprika
2	Brötchen		
1	Ei		
	Salz		ger. Semmel und Mehl
1	kl. Zwiebel		
10 g	ger. Käse		z. Panieren

Das Fischfilet mit der Zwiebel durch die Fleischmaschine treiben, hinterher die in kaltem Wasser eingeweichten und ausgedrückten Brötchen durchdrehen. Die Masse mit Ei, Salz, Käse und Paprika vermengen, flache Bratlinge formen, in Semmelmehl wenden und in reichlich heißem Fett braten. Mit Gemüse und Kartoffeln auftischen oder zu Kartoffel- oder Gemüsesalat reichen. Ei und Käse können auch fortgelassen werden.

338 Kartoffelbratlinge

400 g	Kartoffeln	1	Ei
	- gekocht -	1	Brühwürfel
			Salz
50 g	Weißbrot		Paprika
2-3	Eßl. Milch		Zwiebel
		1	Eßl. Kräuter
2	Eßl. Mehl		- gehackt -
1	Eigelb		
		20 g	ger. Käse

Die am Tag vorher gekochten Kartoffeln reiben. Das Weißbrot kleinschneiden, in der Milch aufweichen und ebenfalls mit etwas Zwiebel durch die Maschine drehen. Die Masse mit den Gewürzen, Eiern, Mehl und Kräutern vermengen. Den Brühwürfel zerbröckeln oder mit dem Messer zerhacken und auch hinzugeben. Flache Bratlinge formen, in Semmelmehl panieren und goldgelb braten. Beim Auftragen mit geriebenem Käse bestreuen.

Was ist zu beachten?

Wenn das Weißbrot alt ist, braucht man etwas mehr Milch zum Einweichen, etwa 4 Eßlöffel voll. Die Bratlinge recht flach formen, damit sie knusprig werden. Sie werden statt Fleisch zu Gemüse gereicht.

339 Pilzbratlinge

750 g	Pilze	4	Eßl. geriebene Semmel
1	Zwiebel		Salz
	- mittelgroß -		Paprika
1	Ei		Schnittlauch

Die geputzten Pilze im eigenen Saft dünsten. Dann auf ein Sieb zum Abtropfen geben und mit der Zwiebel hacken oder letztere in Fett dünsten. Ein ganzes Ei, geriebene Semmel, Gewürze und Kräuter untermengen. Die Masse muß zusammenhalten. Flache, längliche, nicht zu große Bratlinge formen, in Mehl oder Semmel wälzen und in heißem Fett scharf braten. Die Masse ergibt 11-12 Stück.

Was ist zu beachten?

Es können verschiedene Pilzarten verwendet werden. Am besten zunächst einen Probebratling formen. Hält die Masse nicht zusammen, noch etwas geriebene Semmel nachgeben.

340 Grünkernbratlinge

200 g	Grünkern-flocken		Sellerie
½ l	Wasser	1	Ei
1	Teelöffel Tomatenmark		ger. Zwiebel
		1	Eßl. Kräuter
⅛ l	Wasser		- frisch oder getrocknet -
	Salz		Salz
	etwas Möhre		Paprika
	Lauch		

In das kochende Wasser mit dem Tomatenmark, Salz und Gemüse die Flocken hineingeben und auf der heißen Kochplatte ausquellen. Dann die Masse zur Seite nehmen, das Ei und die Gewürze untermengen und flache Bratlinge in Öl oder Bratfett braten.

341 Buchweizenküchlein
mit Speck

150 g	Buch-weizenmehl	⅛ l	Kaffee
½	Teel. Salz		Speckwürfel Zwiebelringe

Das Buchweizenmehl mit dem kalten Kaffee und Salz zu einem Brei anrühren. In heißem Fett davon kleine Küchlein braten und mit gebratenen Speckwürfeln und Zwiebelringen belegen, Salat dazu reichen.

342 Gemüseschnitzel

30 g	Fett	2	Eßl. ger. Käse
500 g	Gemüse	2	Eigelb
1	Zwiebel	2	Eßl. Kräuter - frisch oder getrocknet -
3	Eßl. Grün-kernschrot od. Grieß		Salz

Das sehr klein geschnittene Gemüse mit der Zwiebel in Fett dünsten, bis es gerade weich ist. Dann den Grünkernschrot hinzufügen und ausquellen, bis sich die Masse vom Topfboden löst. Es genügt dazu die Speicherwärme der Kochplatte. In die warme Masse 2 Eigelb und die anderen Zutaten geben, alles gut vermengen, 15 flache, längliche Bratlinge formen und in Öl oder anderem Fett braten. Sogleich zu Tisch geben.

343 Hefepfannkuchen Plinsen

250 g	Mehl	50 g	Zucker
25 g	Hefe		Salz
½ l	Milch	2	Eier

Einen Hefeteig auf 1. Art S. 189 bereiten. Den flüssigen Teig an warmer Stelle gehen lassen, bis er blasig wird. In Schmalz große Pfannkuchen backen oder kleine Plinsen, die nachher mit Marmelade bestrichen und aufgerollt werden. Die Masse ergibt sechs große Pfannkuchen.

344 Apfelplinsen

Hefeteig Nr. 343 **Äpfel**

Die geschnittenen Äpfel in den Teig mengen und Plinsen ausbacken.

345 Buchweizenplinsen

250 g	Buch-weizenmehl	¼	Zitronengelb
20 g	Hefe	2	Eigelb
½ l	Milch - knapp -	30 g	Butter
40 g	Zucker		Zucker und Zimt
	Salz		z. Bestreuen

Einen Hefeteig auf 1. Art S. 189 bereiten. An warmer Stelle nochmals gehen lassen, dann kleine Plinsen in heißem Fett backen und mit Zucker und Zimt bestreuen.

346 Kartoffelpuffer
mit Hefe

50 g	Hefe		oder Grieß
6	Eßl. Milch		oder Flocken
		2-3	Eier
1½	kg Kartoffeln		Salz
300 g	Mehl	2-3	Eßl. Zucker
		50 g	Rosinen

Die Hefe mit der Milch verrühren, eine Prise Zucker zusetzen und an einem warmen Ort aufgehen lassen. Inzwischen die geschälten rohen Kartoffeln fein reiben, eine Mischung von Mehl, Grieß oder Haferflocken oder eine Sorte allein hineingeben, dann die aufgegangene Hefe und als letztes die gewaschenen Rosinen. Den Teig etwa ¾-1 Std. warmstellen und aufgehen lassen. Dann kleine Pfifferchen in Fett backen. Nach Belieben mit Zucker bestreuen.

Was ist zu beachten?

Den Teig weichhalten, um so lockerer werden die Puffer. Mehl allein macht sie fester, durch Flocken - auch von Weizen oder Gerste - werden sie lockerer.

347 Kartoffelpuffer

2 kg	Kartoffeln - roh -		Salz
		2-3	Eier
2	Kartoffeln - gekocht -	1-2	Eßl. geriebene Semmel

Zuerst 2 gekochte, dann die rohen Kartoffeln reiben und beides mit Salz, Eiern und geriebener Semmel vermengen. Der Teig braucht nicht sehr gebunden zu sein, um so lockerer werden die Kartoffelpuffer. Vielfach werden sogar noch

2-3 Eßlöffel saure Sahne untergerührt und die gekochten Kartoffeln fortgelassen. Nach Belieben eine große geriebene Zwiebel zusetzen. Zum Backen Schweineschmalz oder gutes Mischfett nehmen oder auch ausgeglühtes Rüböl.

Was ist zu beachten?

Für Kartoffelpuffer muß die Pfanne besonders heiß sein beim Einlegen des Teiges, da sie sich sonst nicht gut von der Pfanne lösen. Man braucht infolge der sehr feuchten Masse auch stärkere Backhitze als bei anderen Pfannengerichten.

348 Kartoffelpfannkuchen

mit Äpfeln

100 g	Mehl	200 g	Apfelschnitzel
25 g	Zucker		- dünn -
1	Prise Salz		.....
	Zitronengelb		Zucker
1-2	Eier		und Zimt
¼ l	Milch		z. Bestreuen
250 g	Kartoffeln		
	- gekocht u. gerieben -		

Von den angegebenen Zutaten einen Eierkuchenteig bereiten, zuletzt die Kartoffeln und die feingeschnitzelten Äpfel untermengen. Von dem Teig kleine Plinsen backen und heiß, mit Zucker und Zimt bestreut, zu Tisch bringen.

349 Kartoffelplätzchen

750 g	Kartoffeln	1	Messersp. Zitronengelb
	- gekocht -		.....
1-2	Eier		Zucker
	Salz		und Zimt
3	gestr. Eßl. Kartoffelmehl		z. Bestreuen

Die am Tag vorher gekochten Pellkartoffeln oder Reste von Kartoffeln reiben und mit allen Zutaten vermengen. Plätzchen formen, in reichlich heißem Schmalz backen. Mit etwas Zucker und Zimt bestreuen und mit Kompott auftischen.

→

Abb. 47: In der Aluminiumpfanne mit den kleinen Vertiefungen im Boden kann man gleichmäßig und sparsam braten und backen.

350 Quark-Kartoffelplätzchen

500 g	Kartoffeln		Zitronengelb
	- gekocht -	60 g	Korinthen
250 g	Quark	1	Prise Salz
1	Ei	1	gestr. Eßl.
1½	Eßl. Zucker		Kartoffelmehl

Die am Tag vorher gekochten Kartoffeln reiben, den durch ein Sieb gestrichenen Quark sowie die anderen Zutaten hineinrühren und alles gut vermengen. Kleine Plätzchen backen und mit Kompott reichen.

351 Quarkplinsen

50 g	Butter		Salz
20 g	Zucker	2	Eier
¼	Zitronengelb	500 g	Quark
		150 g	Mehl

Butter, Zucker, Gewürze und Eier schaumig rühren, den abgetropften, durch ein Sieb gestrichenen Quark und das Mehl unterrühren. In heißem Fett kleine Plinsen backen, mit gedünstetem Obst zu Tisch bringen.

352 Quarkkeulchen

125 g	Mehl	1	Prise Salz
30 g	Hefe	¼	Zitronengelb
¼ l	Milch	2	Eier
	.....	175 g	Quark
50 g	Butter	125 g	Mehl
65 g	Zucker	75 g	Korinthen

Einen Hefeteig auf 2. Art S. 190 bereiten, wobei der durch ein Sieb gestrichene Quark mit den Rührzutaten vermengt wird. Die Korinthen als letztes hinzugeben. In heißem Fett kleine Plinsen backen, mit Zucker und Zimt oder mit gedünstetem Obst reichen.

353 Quarkschnitten

500 g	Quark	1	geh. Eßl.
	Salz		Stärkemehl
½	Zitronengelb	125 g	Zucker
2	Eier	100 g	Weizenmehl
		50 g	Korinthen

Den Quark durch ein Sieb streichen und mit allen anderen Zutaten vermengen. Den Teig gut durcharbeiten, davon 16 längliche, dünne Schnitten formen, in geriebener Semmel wälzen und in heißem Fett langsam backen. Sie brauchen eine ganze Weile, ehe sie durchgebacken sind, darum darf die Hitze nicht zu stark sein. Etwas braune Butter darüberträufeln und Obstsaft oder Kompott dazugeben.

354 Mehlpfannkuchen

250 g	Mehl	1	gestr. Teel.
⅜ l	Flüssigkeit		Salz
	(Milch oder	2-3	Eier
	Wasser)	1	Teel. Backp.

Das Mehl mit der Flüssigkeit, in der die Eier und das Salz verquirlt werden, nach und nach glattrühren. Dann reichlich Fett in der Pfanne heiß werden lassen, einen Schöpflöffel Teig gleichmäßig verteilen und erst auf der einen, danach unter Zugabe von etwas Fett auf der anderen Seite hellbraun backen. Die Pfannkuchen zur Hälfte zusammenlegen, auf eine heiße Platte geben und warmstellen. Von dem Teig etwa 8-10 Stück, je nach der Pfannengröße, backen.

Veränderung

Trennt man die Eier und schlägt das Weiße zu Schnee, werden die Pfannkuchen lockerer. Nach Belieben gehackte Kräuter unter den Teig mengen. Reste in feine Streifen schneiden und wie Flädle als Einlage für Brühsuppen verwerten.

355 Obstpfannkuchen

Zutaten wie	Äpfel
bei Nr. 354	od. Kirschen
	od. Pflaumen

Unter den fertigen Pfannkuchenteig geschälte, feinblättrig geschnittene Äpfel, ausgesteinte Kirschen oder Pflaumen mengen und langsam braun backen.

356 Gefüllte Mehlpfannkuchen

Zutaten wie	o d e r
bei Nr. 354	Spargelgemüse
Spinatgemüse	Nr. 194
Nr. 171	

Den Teig wie im Rezept Nr. 354 bereiten. Die daraus gebackenen Pfannkuchen mit einer der obigen Füllen oder mit Pilz- oder Fleischhaschee bestreichen und die Seiten überschlagen, so daß eine Rolle entsteht. Heiß mit Salat auftischen.

357 Speckpfannkuchen

Zutaten wie	Speckwürfel
bei Nr. 354	- zum Backen -

Als Backfett den in Würfel geschnittenen Speck verwenden. Einen Teil in der Pfanne goldgelb werden lassen, den Teig hineingeben und von beiden Seiten auf S t u f e 2 bzw. 1 bräunen. Diese Speckpfannkuchen schmecken besonders kräftig. Als Beilage zu Blatt- oder Gemüsesalat reichen.

358 Eierhaber Schmarrn

250 g	Mehl	2-3	Eier
⅜ l	Milch		.....
	Salz		Zucker
			z. Bestreuen

Den Teig wie bei Mehlpfannkuchen Nr. 354 anrühren, in reichlich heißes Fett 1 cm hoch füllen und von beiden Seiten goldgelb backen. Mit der Backschaufel die Masse in 2-3 cm große Stücke zerstechen und diese weiter gelb rösten, dann auf eine heiße Schüssel geben und warmstellen. Den übrigen Teig ebenso abbakken. Mit Salat oder Gemüse wie Blumenkohl, Spargel, Schwarzwurzeln, Sellerie oder Rosenkohl reichen oder mit Zucker bestreut anrichten.

Veränderung

Den Schmarrn mit etwa 100-150 g geschnittenem gekochtem Schinken, Kasseler oder anderen Bratenresten vermengen, dann ebenso backen.
Eine größere Menge im Bräter im Backofen bei starker Hitze bereiten.

359 Kaiserschmarrn

250 g	**Mehl**	**4**	**Eier**
⅜ l	**Milch**	**1**	**Eßl. Butter**
¼	**Teel. Salz**		.....
1	**Teel. Zucker**		**Zucker** z. Bestreuen

Mit den Zutaten einen üblichen Pfannkuchenteig anrühren, die Eier im ganzen hineingeben oder das Weiße zu Schnee schlagen. Zuletzt 1 Eßlöffel zerlassene, aber nicht heiße Butter untermengen. In das heiße Fett etwa ½ cm hoch Teig füllen, von beiden Seiten goldgelb backen, mit der Schaufel zerteilen und die Stückchen weiter leicht rösten. Mit Zucker bestreuen und mit Obst oder Salat anrichten. Nach Belieben Schinken oder Bratenreste untermengen.

360 Quarkschmarrn

250 g	**Quark**	**Zucker**
125 g	**Mehl** - etwa -	**und Zimt**
	Salz	z. Bestreuen
	.....	

Den Quark durch ein Sieb streichen, mit Mehl und Salz vermengen und zwischen den Händen abbröseln. Die Masse in das heiße Fett geben und unter Wenden goldbraun backen. Mit Zucker und Zimt bestreuen, mit Kompott oder Saft reichen.

361 Grießschmarrn

1 l	**Milch**	**2**	**Eier**
	Salz		.....
	Zitronengelb		**Zucker**
250 g	**Grieß**		z. Bestreuen

Den Grieß unter starkem Rühren in die mit den Gewürzen aufgekochte Milch streuen und ohne Strom ausquellen lassen. Unter den noch warmen Brei die Eier mengen. In der Stielpfanne reichlich Fett erhitzen, den ausgekühlten Teig hineingeben, auf beiden Seiten goldgelb backen, auseinanderstechen, weiter durchbacken und mit Zucker bestreut zu Tisch geben.

Veränderung

Größere Mengen im Bräter (Bratraine) oder in der Fettpfanne im Backofen bei 3/3 oder 250° bereiten. Besonders saftig schmeckt der Schmarrn, wenn 500 g Apfelscheiben, ausgesteinte Kirschen oder Pflaumen, im eigenen Saft mit Zucker gedünstet, dem fertigen Schmarrn zugesetzt werden, der noch 10 Min. ohne Strom ziehen muß.

362 Eierkuchen

4	**Eßl. Mehl**	**2**	**Eier**
1	**Pr. Backp.**	**⅛ l**	**Milch**
1	**Pr. Salz**	**⅛ l**	**Wasser**

Das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben, die Eier mit Milch, Wasser und Salz verquirlen und die Flüssigkeit nach und nach zu dem Mehl geben, am besten mit einem Schneebesen verrühren, damit der Teig glatt wird. In der auf Stufe 3 vorgeheizten Pfanne auf Stufe 2 dünne Eierkuchen backen, den letzten bei ausgeschaltetem Strom.
Sie können mit Marmelade, Fleisch oder Gemüse gefüllt und aufgerollt werden. Die Masse ergibt 5 Stück.

363 Eierkuchen
mit Eischnee

125 g	**Weizenmehl**		**Salz**
3	**Eigelb**		**Zitronengelb**
¼ l	**Wasser**		.....
	od. Milch	**3**	**Eischnee**

Das Mehl in eine Schüssel sieben, Eigelb, Wasser, Salz, Zitronengelb verquirlen und nach und nach an das Mehl rühren. Der Teig muß glatt sein. Zuletzt den steifen Eischnee lose unterheben und von der Masse 5 Eierkuchen backen wie bei vorstehendem Rezept.

364 Apfeleierkuchen

3-4	**große Äpfel**	**oder Nr. 363**
	Zucker	.....
	.....	**Zucker**
	Eierkuchen-	**und Zimt**
	teig Nr. 362	z. Bestreuen

Die Äpfel im ganzen schälen, Blüte und Kerngehäuse von oben ausstechen oder mit einem Ausstecher entfernen. Dann in dünne Scheiben schneiden, etwas einzukkern und zudecken. Wenn das Fett in der vorgeheizten Pfanne zergangen ist, einige

abgetropfte Apfelscheiben hineinlegen, Teig darüberfüllen und weiterbacken wie bei einfachem Eierkuchen. Mit Zucker und Zimt bestreuen.

365 Kirscheierkuchen

oder Pflaumen- oder Heidelbeereierkuchen

Eierkuchenteig Nr. 362
oder Nr. 363
500 g Kirschen

oder
Heidelbeeren
od. Pflaumen

Zucker und Zimt

Nur so viel Teig in die Pfanne gießen, daß der Boden eben bedeckt ist. Leicht anbacken lassen, dann entsteinte Kirschen, Pflaumen oder Heidelbeeren darauflegen und noch etwas Teig überfüllen. Die Eierkuchen langsam backen und erst wenden, wenn sie obenauf trocken sind. Mit Zucker und Zimt bestreuen.

366 Flädle

250 g Mehl
½ l Milch
1 gestr. Teel. Salz
1 Prise Muskat
2-3 Eier
Speck od. Fett z. Ausreiben der Pfanne

Flädle bestehen aus flüssigem Pfannkuchenteig, der in einer mit Fett nur ausgestrichenen Pfanne sehr dünn gebacken wird. Statt Milch kann auch zum Teil Wasser genommen werden. Von dem glatt gerührten Teig in der Pfanne von 20 cm Durchmesser etwa 12-14 Flädchen backen, aufrollen, zu Gemüse reichen oder als Suppeneinlage verwenden.

367 Flädle

gefüllt und gebraten

Flädleteig Nr. 366
250 g Beliebige Fleischfüllung
1 Ei
ger. Semmel

12 dünne Flädle backen und nach dem Abkühlen mit der Fleischfüllung bestreichen. Die Flädle aufrollen, halbieren, flach drücken, dann mit Ei und geriebener Semmel panieren und in Fett von beiden Seiten backen. Mit Salat zu Tisch geben oder mit Spinat auftischen.

368 „Arme Ritter“

12 Scheiben Weißbrot
½ l Milch
1-2 Eier
1 Eßl. Zucker
Gewürz
ger. Semmel
Zucker und Zimt z. Bestreuen

Das Weißbrot in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Milch, Eier, Zucker, Salz und Gewürz verquirlen, die Brotschnitten darin eintauchen, in Semmelmehl wenden und in heißem Fett backen. Mit Zucker und Zimt bestreuen und mit Saft oder Weinsauce reichen.

369 „Reiche Ritter“

10 Scheiben Weißbrot
⅛ l Milch
Salz
100 g Mehl
2 Eigelb
1 Eßl. Zucker
Salz
¼ l Milch - etwa -
2 Eischnee
Zucker und Zimt

Nicht zu altes Weißbrot in 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf eine Platte legen und mit der Milch beträufeln, in der das Salz aufgelöst wurde. Nach dem Aufweichen vorsichtig in dem Pfannkuchenteig wenden, in das heiße Fett legen und noch 1-2 Eßl. Teig darüberfüllen, so daß er von den Schnitten fließt, und von beiden Seiten goldbraun backen. Mit Zucker und Zimt bestreuen.

370 Karthäuserklöße

6-8 alte Brötchen
⅜ l Milch - etwa -
1-2 Eier
1 Eßl. Zucker
Salz
Vanillezucker
oder
ger. Mandeln
Zucker und Zimt

Die Brötchen abreiben, halbieren oder in vier Teile schneiden. Milch, Eier, Zucker, Salz und Gewürze verquirlen und über die Brötchen gießen, ab und zu wenden, damit sie gut durchziehen. Dann auf dem Sieb abtropfen lassen, in Semmelmehl panieren und in viel Fett in der Stielpfanne langsam backen. Mit Zucker und Zimt bestreuen und mit einer Weinschaumsauce reichen.

Eierspeisen

Eier kann man in der Elektroküche auf die verschiedenste Art kochen.
Nur bei Vorhandensein von Heizring- oder hochbeheizten Platten kocht man die Eier im Topf wie üblich, indem man sie mit kaltem Wasser ansetzt, beim Sieden den Strom abschaltet, und die Eier auf S t u f e 0 stocken läßt.
Weiche Eier brauchen 3½-4 Min., harte Eier 6-8 Min. Nach dem Herausnehmen schreckt man sie sofort in kaltem Wasser ab, damit sie sich gut abpellen lassen. Frische Eier werden schwerer fest.
Sonst ist es richtiger, die Eier direkt im Wasserkocher oder mit dem Tauchsieder zu kochen. Man setzt sie kalt an und bringt das Wasser zum Kochen, schaltet ab und rechnet dieselbe Zeit wie vorstehend angegeben. Am besten setzt man die Eier zum Kochen in einen Eiereinsatz.

371 Gekochte Eier
im „Eierkoch"

Eier können aufgeschlagen in einem Gefäß im Wasserbad gekocht werden. Dazu sind kleine Förmchen oder Tassenköpfe geeignet, doch am appetitlichsten sieht es aus, wenn man sie im sogenannten „Eierkoch" aus Jenaer Glas bereitet. Es sind kleine Förmchen aus hitzebeständigem Glas mit Deckel und Bügel. Man schlägt 1 Ei hinein, streut Salz darüber, setzt Deckel und Bügel auf und stellt es in ein kochendes Wasserbad mit soviel Wasser, daß dieses mit dem Inhalt gleich hochsteht. Man rechnet 3-6 Min. Kochzeit. Die Eier werden in dem Glas aufgetragen.

Abb. 48: Der „Eierkoch" mit der Eier-Käsemasse wird zum Stocken ins Wasserbad gesetzt, das nur schwach kochen darf.

←

Abb. 49: Die aus dem „Eierkoch" gestürzten Eierkäsebecher ergeben eine Beilage zu Spinat oder anderem Gemüse.

372 Eierkäsebecher

1	Eßlöffel Margarine	1	Messersp. Paprika
2	Eßl. Mehl	3	gestr. Eßl. ger. Semmel
⅜ l	Milch	4	Eßl. ger. Käse
	Salz	2-3	Eier

Von Fett und Mehl eine Schwitze berei-

ten, mit Milch ablöschen. Die Gewürze, geriebene Semmel und Käse hineingeben, etwa 3 Min. schwach kochen und mit den verschlagenen Eiern abrühren. Die Masse auf 4-6 gebutterte Jenaer Glasförmchen oder kleine Tassenköpfe verteilen, in einen Topf mit kochendem Wasser stellen und 12-15 Min. schwach kochen, dann 3 Min. ziehen lassen. Den Rand mit einem Messer lockern und den Inhalt stürzen. Zu Gemüse reichen wie Spinat, Blumenkohl, Spargel, Erbsen und Möhren.

373 Verlorene Eier Pochierte Eier

1 l	**Wasser**	2	**Eßl. Essig**
1	**Eßl. Salz**	4-6	**Eier**

Die Eier einzeln in eine Kelle schlagen und vorsichtig in das mit Salz und Essig aufgekochte Wasser gleiten lassen. Bei ausgeschaltetem Strom 3-4 Min. kochen. Dann mit dem Schaumlöffel herausnehmen, das Eiweiß ringsherum gleichmäßig beschneiden und auf die verschiedenste Weise anrichten, z. B.: Auf Weißbrotschnitten, auf Gemüse, auf Risotto, mit kalter oder warmer Sauce oder in der Form überbacken.

374 Eier
mit kalter Sauce

Gekochte halbierte oder pochierte Eier (siehe Rezept Nr. 373) auf einer flachen Platte anordnen, nach Belieben geröstete oder einfache Weißbrotschnitten unterlegen und die Eier mit einer Mayonnaisen- oder Remouladensauce oder einer kalten Meerrettich-, Käse- oder abgeschlagenen Senfsauce überziehen und verzieren. Salatblätter, Tomaten oder Radieschen verschönern die Platte. Blatt-, Gemüse- oder Kartoffelsalat dazureichen.

375 Eier
mit warmer Sauce

Gekochte halbierte Eier oder ganze „Verlorene Eier" (siehe Rezept Nr. 373) noch warm mit heißer Kapern-, Käse-, Kräuter-, Bechamel-, Tomaten-, Sardellen-, Senf- oder Specksauce übergießen und mit Salat aller Art und Kartoffeln oder Weißbrot reichen.

376 Überbackene Eier

6-8	**Eier** - hartgekocht - oder „Verlorene Eier" Nr. 373	½ l	**Bechamelsauce Nr. 505** **ger. Käse** **Butterflöckchen**

In die Auflaufform die Hälfte der Sauce geben, die halbierten gekochten oder die ganzen „Verlorenen Eier" darüberlegen, den Rest der Sauce auffüllen und mit geriebenem Käse und Butterflöckchen bedecken. Im Backofen auf der Mittelschiene goldgelb überbacken und mit Toast und Blatt- oder Gemüsesalat als Vorspeise oder Abendgericht auftischen.

377 Rühreier

4-8	**Eier**	**Butter**
4-8	**Eßl. Wasser** oder Milch	oder Speck
	Salz	**Schnittlauch** - geschnitten -
	.....	n. Belieben

Die Eier erst einzeln über einem Gefäß aufschlagen, dann in ein größeres geben, mit Flüssigkeit und Salz verquirlen und in das heiße Fett gießen. Nach einer Weile, wenn der Rand beginnt fest zu werden, die Masse mit einem Löffel strichweise vom Boden lösen, bis alles großflockig gestockt ist.

Veränderung

Das Gericht durch Untermengen von geschnittenem Schnittlauch, geschnittenem Schinken, entgrätetem Bückling oder Krabben verändern oder die Masse mit der Hälfte der Flüssigkeit in gebutterte, mit Käse ausgestreute Jenaer Glasformen geben und wie im Rezept Nr. 371 stocken lassen und stürzen und als Vorspeise oder zu Gemüse geben.

378 Spiegeleier

Die Eier vorsichtig aufschlagen und in das heiße Fett der Stielpfanne geben oder feuerfeste Porzellan- oder Glaspfännchen verwenden, in denen sie gleich auf den Tisch gebracht werden. Feines Salz über die Eier streuen und auf Stufe 2 fest werden lassen. Bei einer kleinen Menge

genügt die Speicherwärme, bei einer größeren Anzahl evtl. noch ein paar Minuten auf S t u f e 1 schalten. Scharf gebratene Spiegeleier sind schwer verdaulich und für empfindliche Personen nicht geeignet. Für Kranke das Setzei in ein mit Butter ausgestrichenes Pfännchen geben und dieses über Dampf, also auf einen Topf mit kochender Speise stellen, und fest werden lassen.
Setz- oder Spiegeleier zu Gemüse und Salaten aller Art reichen oder auf gerösteten Weißbrotschnitten anrichten.

379 Omelette

3	**Eier**	**1**	**Eßl. Milch**
1	**Pr. Salz**		oder Wasser

Eier, Salz und Flüssigkeit verquirlen. Butter in der Pfanne heiß, aber nicht braun werden lassen, die Eier hineingeben und auf der ausgeschalteten Kochplatte stocken lassen. Von unten muß das Omelette gelbbraun gebacken sein, aber oben weich bleiben. Zur Mitte hin überschlagen und sofort nach dem Anrichten servieren.

Veränderung

Für Kräuteromelette 1 Eßl. gehackte Kräuter unterquirlen. Für Käseomelette 1 Eßl. geriebenen Käse zufügen und für Pilzomelette 2 Eßl. gehackte Champignons oder andere Pilze.

380 Schaumomelette

3	**Eigelb**		**Zitronengelb**
1	**Eßl. Zucker**	**1**	**Teelöffel**
1	**Pr. Salz**		**Zitronensaft**
		3	**Eischnee**

Eigelb und Zucker schaumig rühren, Salz und Zitrone zugeben und den steifen Eischnee leicht unterziehen. Inzwischen auf der 18-cm-Kochplatte die Pfanne mit Fett erhitzen und die Hälfte der Masse einfüllen. Einen heißen Deckel über die Pfanne legen und 8-10 Min. auf S t u f e 0 stehen lassen. Das Omelette auf einen warmen Teller schieben, mit guter Marmelade bestreichen und die eine Hälfte über die andere schlagen. Die Kochplatte nochmals etwa 2-3 Min. einschalten, Fett in die Pfanne geben und den Rest des Teiges, ausschalten und wieder 8-10 Min. zugedeckt stehen lassen. Bei hochbeheizten Platten auf S t u f e 2 backen.

381 Omelette soufflée

4	**Eigelb**		**Zitronengelb**
100 g	**Zucker**		**Zitronensaft**
		4	**Eischnee**

Eigelb und Zucker zu einer schaumigen dicken Masse schlagen, etwas Zitronengelb und -saft zufügen und lose den sehr steifen Eischnee unterheben. Die Eiercreme gleich in eine nur am Boden gefettete Form füllen und sofort in den vorgeheizten Backofen schieben. Sie muß kräftig gebräunt sein, bekommt keine Speicherwärme, sondern wird sogleich aufgetragen.

Veränderung

Statt der Zitrone 25-30 g geriebene Nüsse zufügen oder salzig mit 30-40 g geriebenem Käse abschmecken, dann Blattsalat dazu reichen.

Stufenschalter	**Temperaturregler**
Vorheizen:	
10 Min. 3/3	Auf 200°
Einsetzen:	
Mit dem Rost auf die untere Schiene.	Mit dem Rost ⊓ auf den Boden.
Backen:	
15-20 Min. 2/3	15-18 Min. 200°

Eieinlauf

siehe Rezept Nr. 66.

Eierstich

siehe Rezept Nr. 67.

Schmorgerichte

Unter Schmoren versteht man das Anbräunen in reichlich Fett und das Garen mit geringer Flüssigkeitsmenge in geschlossenem Topf, so daß auch der Dampf auf das Schmorgut einwirkt und zum Garwerden beiträgt. Geschmort werden Kohlarten, hauptsächlich aber Fleisch. Es eignen sich dazu alle Fleischsorten, vorzugsweise das Fleisch älterer Tiere. Besonders schmackhaft ist beim Schmorgericht die Sauce, falls man darauf achtet, nur die Menge an Flüssigkeit hinzuzufügen, die unbedingt nötig ist, um den Topfboden nur gerade mit Saft zu bedecken. Gibt man mehr Wasser hinzu, so findet ein gewöhnlicher Kochprozeß statt. Während man bei anderer Beheizung stets ein Anbrennen fürchten und häufig Flüssigkeit nachgießen mußte, können wir auf dem elektrischen Herd unser Schmorgericht nach dem Anbraten ohne Beaufsichtigung auf S t u f e 1 garwerden lassen. Erst zuletzt wird die Sauce mit Wasser, Brühe, saurer Sahne, Milch oder Buttermilch aufgefüllt und angedickt.

Das Fleisch wird von Haut und Sehnen befreit, schnell gewaschen und in einem Tuch abgetrocknet, damit es schneller bräunt. Auch das Salzen geschieht aus demselben Grunde erst nach dem Auffüllen der Flüssigkeit. Ist das Fett heiß, gibt man das Fleisch hinein.

Während des Anbratens muß der Topf offen sein. Legt man gleich den Deckel auf, so würde der Dampf auf das Fleisch niederschlagen und das Bräunen verhindern. Damit alle Seiten gleichmäßig braun werden, ab und zu mit einem Löffel wenden. Will man Zwiebel und Tomaten an das Gericht geben, so darf man sie erst kurz bevor das Fleisch fertig gebräunt ist, hineinlegen, sonst würden sie verbrennen. Verwendet man fettes Fleisch, wie Schwein, Hammel oder Gans, so kann man es im eigenen Fett anbraten. Dazu muß der Topf besonders heiß sein. Mit einer Speckschwarte streicht man einmal über den Topfboden, um zu vermeiden, daß sich die Fleischfasern festsetzen. Das Anbraten ohne Fettzusatz dauert etwas länger, da erst das Fett aus dem Fleisch heraustreten muß, ehe das richtige Bräunen vor sich geht. Wird die Hitze beim Anbraten zu stark, so schaltet man wie beim Braten in der Pfanne auf S t u f e 2. Hat das Fleisch eine schöne braune Farbe, wird ungefähr ⅛ l heiße Flüssigkeit hinzugegossen, Salz und nach Belieben etwas Paprika beigegeben, ausgeschaltet und das Gericht bei geschlossenem Topf auf S t u f e 1 weichgeschmort. Nur bei sehr langer Schmorzeit fügt man zwischendurch nochmals Wasser oder Brühe hinzu. Um die Sauce sämig zu machen, kann man von Anfang an ein Stück Schwarzbrot mitschmoren. Ist das Gericht gar, so gießt man so viel Wasser, saure Milch, Sahne oder Buttermilch nach, wie man Sauce haben möchte, schaltet aus und dickt mit verrührtem Mehl an, das auf der noch heißen Platte durchkochen muß.

Besonders schmackhaft wird die Sauce auf folgende Weise: Sobald die letzte Seite angebräunt ist, gibt man eine kleine Zwiebel, eine Tomate, eine halbe geschälte Gewürzgurke und einen halben geschälten Apfel hinzu, alles in recht kleine Würfel geschnitten, und läßt es durchdünsten. Dann füllt man die Flüssigkeit auf. Diese Zutaten geben einen angenehmen, kräftigen Geschmack und ersetzen eine Würze. Mit der Salzbeigabe sei man vorsichtig. Die Sauce kann zuletzt durch ein Sieb gerührt werden.

382 Sauerbraten

½ - 1 kg	**Rindfl.** ohne Knochen		**Zwiebel**
			Tomate
	Marinade:	⅛ l	**Flüssigkeit**
¼ l	**Essig**		.....
½ l	**Wasser**		**Marinade**
1	**Gewürzdosis**		oder Wasser
	Wurzelwerk		**Mehl**
	Salz		z. Andicken
	.....		oder etwas
	Speck und Fett		Schwarzbrot

Das Fleisch waschen, in einen Steintopf legen und mit der Marinade übergießen, die vorher mit den Gewürzen aufgekocht wird und wieder abkühlen muß. Das Fleisch ganz und gar bedeckt 2-3 Tage darin liegen lassen.
Dann abtrocknen und in Speck und Fett von allen Seiten anbräunen, zuletzt Zwiebel und Tomate zufügen. Zur Sauce nach Geschmack etwas von der Marinade verwenden. Zuerst nur knapp ⅛ l Flüssigkeit auffüllen, später mehr. Die Sauce mit Mehl andicken oder ein Stück Schwarzbrot mitkochen. Die Garzeit beträgt etwa 1½ Stunden.

383 Rinderschmorbraten

½ - 1 kg	**Rindfl.** ohne Knochen		**Salz**
			Paprika
	Speck	1	**Stück**
	Butter		**Schwarzbrot**
	od. Mischfett		n. Belieben
	.....	⅛ l	**Wasser**
1	**Zwiebel**		.....
1	**Tomate**		**saure Milch**
½	**Apfel**		**oder**
½	**Gewürzgurke**		Sahne oder
	.....		Buttermilch
			Mehl z. And.

Ein Schwanzstück ohne Knochen wählen, das gut abgehangen ist. Um es mürbe zu machen, einen Tag vorher mit Mostrich bestreichen und vor dem Schmoren wieder abkratzen oder zwei Tage in Buttermilch legen. Es bleibt jedem überlassen, zu spicken oder nur mit Speck zu belegen. Zum Anbraten Speck, außerdem Butter oder Mischfett nehmen. Wenn das Fleisch von allen Seiten gut gebräunt ist, Zwiebel, Tomate, Apfel und Gurke zerschnitten hinzufügen, die beiden letzteren können auch fortfallen, und alles gut durchdünsten. Dann die Flüssigkeit angießen, die Gewürze und nach Belieben 1 Stückchen Schwarzbrot hinzugeben, durch das die Sauce sämig wird. Das Fleisch braucht je nach seiner Güte 1½-2 Std. auf Stufe 1.
Die Sauce mit saurer Milch, Sahne, Buttermilch oder Wasser auffüllen, mit Mehl andicken und durchgießen.

384 Kalbshaxe

	Fett	**Suppengrün**
1-2	**Kalbshaxen**	.....
	Gewürze	**Wasser**
	Salz	od. Brühe
		Mehl z. And.

Die eingehauene gewaschene Kalbshaxe abtrocknen und in dem heißen Fett von allen Seiten bei offenem Topf anbräunen. Zuletzt Zwiebel, Tomate, Gewürzkörner, etwas Lorbeerblatt oder Suppengrün hinzufügen und ungefähr ⅛ l Wasser oder Brühe auffüllen. Die Kalbshaxe nun bei geschlossenem Topf auf Stufe 1 in 1-1¼ Std. garschmoren. Zuletzt so viel Flüssigkeit nachgießen, wie man Sauce haben möchte und mit Mehl andicken.

Abb. 50: Die Kalbshaxe wird von allen Seiten in heißem Fett angebraten, damit die Sauce eine gute braune Farbe erhält.

385 Schweineschmorbraten

½ - 1 kg	Schweine-kamm oder -schuft		Salz Paprika od. Pfeffer
	Zwiebel	⅛ l	Wasser
	Tomate od. a. Gewürze		..... Mehl z. And.

Den Topf mit einer Speckschwarte ausstreichen, das gewaschene, abgetrocknete Fleisch hineinlegen und bei offenem Topf von allen Seiten anfangs auf Stufe 3, dann auf Stufe 2 anbräunen. Zuletzt geschmackgebende Zutaten zufügen, ⅛ l Flüssigkeit aufgießen und das Fleisch bei geschlossenem Topf auf Stufe 1 garschmoren, was bei Kamm ungefähr 1¼ Std., bei Schuft 1½ Std. dauert. Dann die nötige Flüssigkeit zusetzen, ausschalten und mit kalt angerührtem Kartoffel- oder Weizenmehl andicken.

Anmerkung

Passende Gewürze sind außerdem 1 Stengel Beifuß oder 2 Nelken oder etwas Majoran.

386 Hammelschmorbraten

Zutaten und Zubereitung wie bei Nr. 383. Für Hammelfleisch eignet sich besonders gut eine Beigabe von Apfel, Gurke und Tomate, wie in der Einführung beschrieben worden ist. Das Ausstreichen des Topfes mit einer aufgeschnittenen Knoblauchzehe oder auch einige frische oder getrocknete Pilze verfeinern den Geschmack des Bratens.

387 Hammelpaprika

40 g	Fett	3	Tomaten
500 g	Zwiebeln		.....
1	Knoblauchzeh.	¼ l	Wasser od. Brühe
500 g	Hammelfl. Paprika		Salz .....
3	Paprikaschot. grün	⅛ l	saure Sahne Mehl z. And.

Die grobgeschnittenen Zwiebeln mit der Knoblauchzehe in Fett goldgelb dünsten, dann herausnehmen. Darauf das in Würfel geschnittene Fleisch in dem Fett anbräunen, den Paprika überstäuben und die vorbereiteten, in Streifen geschnittenen Paprikaschoten sowie Tomatenscheiben zufügen und bei geschlossenem Topf durchschmoren. Nun wieder die Zwiebeln und Wasser zusetzen, das Gericht in 1-1¼ Std. garschmoren, zuletzt saure Sahne hineingeben und die Sauce mit Mehl andicken.

388 Gulasch

1	Eßl. Fett etwas Speck		Salz Gurke n. Bel.
750 g	Fleisch - Rind- oder Kalb- oder Hammelfl. -	½	Apfel n. Bel. ..... Wasser
	Zwiebel Tomate		..... saure Sahne und Wasser Mehl z. And.

In dem heißen Fett zuerst die Hälfte des zerschnittenen Fleisches bräunen. Wenn es von allen Seiten Farbe angenommen hat, herausnehmen und den Rest anbraten.
Es ist günstiger, das Fleisch nacheinander anzubräunen, da dann keine so große Abkühlung erfolgt, das Fleisch also schneller braun wird. Gewürze, wie Zwiebel und Tomate, erst hinzugeben, wenn das Fleisch schon braun ist. Dann ein wenig heiße Flüssigkeit auffüllen und das Gulasch im geschlossenen Topf auf Stufe 1 etwa 1-1½ Std., je nach der Fleischart, schmoren. Zuletzt so viel Wasser und saure Sahne zugießen, wie man Sauce haben möchte und mit Mehl andicken. Oder das Fleisch erst ohne Fett in den mit einer Schwarte ausgestrichenen Topf geben, anbräunen und, wenn es die richtige Farbe hat, das Fett zusetzen.

389 Gulasch
mit Zwiebeln und Tomaten

1	Eßl. Butter od. Bratfett	500 g	Zwiebeln Tomaten
500 g	Fleisch - Rind- oder Kalb- oder Hammelfl. - ohne Knochen		Salz Paprika ..... Wasser Mehl z. And.

Das Fleisch in Würfel schneiden, die Zwiebeln und Tomaten in Scheiben. Zuerst das Fleisch anbräunen wie bei Nr. 388 angegeben. Dann die Zwiebelscheiben

hinzufügen und, sobald sie goldgelb sind, die Tomaten. Wenn alles durchgedünstet ist, den Topf schließen und das Ganze auf Stufe 1 garschmoren. So viel Wasser nachfüllen, wie Sauce gewünscht wird, mit Mehl andicken und mit Salz und Paprika abschmecken.

390 Gulasch
mit Möhren

1	Eßl. Fett	500 g	Möhren
500 g	Rindfleisch		Wasser
1	gr. Zwiebel		saure Sahne
	Salz		
⅛ l	Wasser		Mehl z. And.

In das heiße Fett die Hälfte des in große Würfel geschnittenen Fleisches geben, anbräunen, herausnehmen und das übrige Fleisch anbräunen. Zuletzt die Zwiebel mitbraten, ⅛ l heißes Wasser auffüllen und das Fleisch etwa 35 Min. auf Stufe 1 schmoren lassen. Nach dieser Zeit die Mohrrüben zusetzen und so viel heißes Wasser oder auch etwas Sahne auffüllen, daß alles gut bedeckt ist. Das Gericht nochmals auf Stufe 3 zum Kochen bringen und auf Stufe 1 so eben garwerden lassen, die Sauce mit Mehl andicken und alles ohne Strom auf der noch heißen Platte ziehen lassen.

Veränderung

Ebenso andere Fleisch- und Gemüsesorten zusammen schmoren, z. B. Hammelfleisch mit weißen Rüben, Schweinefleisch mit Kohlrüben.

391 Rouladen

4	Rindfleischscheiben		Speck und Butter z. Anbraten
	Salz		
	Paprika od. Pfeffer	⅛ l	Wasser
	Speck - roh oder gebraten -		saure Milch oder Sahne oder Buttermilch
	Zwiebeln		Mehl z. And.
	Senf n. Bel. oder Gurke		

Die Fleischscheiben nur mit einem Tuch abtupfen, da sie beim Waschen zu viel Saft verlieren würden. Die Scheiben mit Salz und Paprika bestreuen, nach Belieben auch mit Senf bestreichen, mit rohem oder ausgebratenem Speck und gedünsteten Zwiebelwürfeln belegen, eventuell auch mit saurer Gurke füllen. Die Rouladen aufrollen, mit gebrühtem Garn umwickeln oder mit einem Holzspeilchen zusammenhalten. In Speck und Butter von allen Seiten anbräunen, anfangs auf Stufe 3, nachher auf Stufe 2. Dann ⅛ l Wasser angießen und die Rouladen bei geschlossenem Topf auf Stufe 1 in 50-70 Min. weichschmoren. Die Sauce mit saurer Milch, Sahne oder Buttermilch auffüllen und andicken.

Was ist zu beachten?

Eine größere Anzahl Rouladen günstiger in 2 Portionen anbraten, damit sie schneller braun werden, oder sie, wie bei Nr. 388 angegeben, ohne Fett anbräunen und dieses später zufügen.

392 Kohlrouladen
mit Fleischfüllung

1½ - 2 kg	Weißkohl od. Wirsing		Paprika
			Fett z. Anbr.
250 g	Gehacktes	⅛ l	Wasser
1	Ei		
1	Brötchen		saure Milch oder Sahne oder Buttermilch
	Salz		
	Zwiebel		Mehl z. And.

Weißkohl oder Wirsing verwenden, und zwar einen großen Kopf, um große Blätter zum Einwickeln zu erhalten, die losgelöst und mit kochendem Wasser überbrüht oder kurz vorgekocht werden, damit sie sich wickeln lassen. Die dicken Rippen vorsichtig herausschneiden, kleinhacken und mit zur Füllung verwenden.

Das gehackte Fleisch mit Ei, Zwiebel, Salz, Paprika und eingeweichtem, ausgedrücktem Brötchen zu einer kräftigen Masse verarbeiten, auf die Blätter verteilen, diese aufrollen und zwar so, daß das Fleisch gut eingehüllt wird. Entweder mit gebrühtem Garn zubinden oder ein Hölzchen hindurchstechen oder Rouladennadeln verwenden. Dann in einem Tuch abtrocknen, damit sie gut bräunen. In dem sehr heißen Fett - Speck, Butter oder Mischfett - die Kohlrouladen von

allen Seiten anbräunen, ⅛ l Flüssigkeit hinzufügen und auf Stufe 1 garwerden lassen. Die Sauce mit saurer Milch, Sahne, Buttermilch oder Wasser und etwas Würze auffüllen und bei ausgeschaltetem Strom andicken.
Bei einer größeren Menge Rouladen die Fettpfanne benutzen, ausfetten und in den 15 Min. vorgeheizten Ofen hoch einschieben. Ungefähr 45 Min. 3/3, 10 Min. 0/0 bzw. 35-40 Min. bei 240-250° rechnen. Siehe Abb. Nr. 51.

Abb. 51: Die Kohlrollen sehen recht einladend aus. Von dem Bratensatz in der Pfanne wird die Sauce wie beim Braten hergestellt.

393 Kohlrouladen

mit vegetarischer Füllung

½ l	**Wasser**	1	**Eßlöffel dicke Milch**
1-2	**Brühwürfel**	10	**Tropf. Würze**
125 g	**Grünkernschrot**	10 g	**gerieb. Nüsse**
	.....		**Salz**
1	**Teel. Butter**		**Petersilie**
	oder Öl		- gehackt -
1	**kl. Zwiebel**		**Schnittlauch**
	.....		- geschnitten -

Das Wasser mit den Brühwürfeln zum Kochen bringen, den Grünkernschrot hineingeben und ihn ohne Strom ausquellen.
Dann das Fett erhitzen, die gehackte Zwiebel darin dünsten, den Grünkernbrei hinzugeben und nochmals durchkochen. Nach dem Abkühlen alle anderen Zutaten hinzufügen, die Masse kräftig abschmecken, auf die Kohlblätter füllen und weiter wie bei Nr. 392 verfahren.

394 Geschmorte Nieren

½ - ¾ kg	**Nieren**	**Zwiebel**
	vom Rind	**saure Sahne**
	oder	o. Buttermilch
	vom Kalb	**Salz**
	vom Schwein	.....
	vom Hammel	**Mehl z. And.**
	Butter	**etwas Essig**
	oder Speck	n. Belieben

Die Nieren von den Sehnen befreien und, nachdem alles Blutige entfernt ist, waschen, abtrocknen und in Scheibchen schneiden. Dann in Speck oder Butter Zwiebelwürfel goldgelb dünsten, die Nieren schnell darin anbraten und Wasser oder saure Milch, Sahne oder Buttermilch hinzugießen. Nach dem Salzen Schweine-, Hammel- und Kalbsnieren ungefähr 5-10 Min., Rindernieren 15 Min., auf Stufe 1 schmoren, die nötige Flüssigkeit hinzugießen und mit Mehl andicken.
Nach Belieben mit Essig, Zitronensaft oder Wein abschmecken.

Veränderung

Das Gericht durch Beigabe von Pilzen verändern. Auf 500 g Nieren 375-500 g Pilze hinzugeben, die mit den Nieren etwas angebraten werden.

395 Gefüllte Gurken

3-4	**Schmorgurken**	1	**Ei**
	- groß -		**Salz**
	etwas Essigwasser		**Paprika**
	Salz		**Zwiebel**
	.....		.....
		1	**Eßl. Butter**
375 g	**Gehacktes**		**saure Sahne**
	- halb u. halb -		oder Wasser
1-2	**Brötchen**		oder Brühe
			Mehl z. And.

Die geschälten Gurken halbieren, die Kerne mit einem Löffel herauskratzen, die Hälften mit etwas verdünntem Essig beträufeln und mit Salz bestreuen. So ½ Std. ziehen lassen. Inzwischen die

Füllung bereiten. Die Gurken in einem Tuch abtrocknen, füllen, zusammenbinden und mit etwas Mehl bestäuben. Eine kleine Menge im Topf auf der Platte schmoren. Bei einer größeren Menge den Bratofen benutzen. Die Fettpfanne beim Vorheizen mit einschieben, die Butter aber erst nach 10 Min. hineingeben und sobald letztere gebräunt ist, die Gurken dazulegen. Während des Bratens ab und zu wenden. Die Sauce mit Wasser oder auch Sahne auffüllen und mit Mehl andicken.

Stufenschalter	Temperaturregler
Vorheizen:	
Mit der auf die mittlere Schiene eingeschobenen Fettpfanne	
15 Min. 3/3	auf 240-250°
Einsetzen:	
Nach etwa 10 Min. Vorheizzeit die Butter hineingeben und, wenn sie gebräunt ist, die Gurken dazulegen.	
Braten:	
45-55 Min. 3/3	35-40 Min. 240-250°
10 Min. 0/0	10 Min. 0°

Veränderung

Reisfleisch oder eine vegetarische Masse zum Füllen nehmen wie bei Nr. 393.

396 Gefülltes Kalbsherz

2 Kalbsherzen
.....
50 g Butter
1 gr. Zwiebel
.....
2 Eßl. Semmel
- gerieben -
2 Eßl. Petersil.
- gehackt -

Paprika
Salz
1 ganzes Ei
Herzfleisch
- gehackt -
.....
Fett z. Anbr.
Buttermilch
z. Angießen
Mehl z. And.

Die gereinigten Kalbsherzen 2-3 Tage in Buttermilch legen. Dann aufschneiden, die Sehnen entfernen, soweit es möglich ist, und etwas von dem Fleisch herausschneiden, so daß genügend Platz für die Füllung entsteht. Dieses Fleisch durch die Maschine drehen und mit den Gewürzen vermengen. Die Masse gut abschmecken, dann in die Herzhälften füllen, diese wieder zusammensetzen und zunähen. Nun das Fleisch in Fett anbräunen, anfangs auf Stufe 3, dann auf Stufe 2. Von der Buttermilch, in die das Fleisch eingelegt war, knapp ⅛ l zugießen, und das Gericht auf Stufe 1 in 1¼-1½ Std. garschmoren. Zuletzt so viel Flüssigkeit zusetzen, wie man Sauce haben möchte und mit angerührtem Mehl bei ausgeschaltetem Strom andicken.

Anmerkung

Ochsenherz ebenso oder auch ungefüllt bereiten, aber länger schmoren.

397 Gefüllte Paprikaschoten

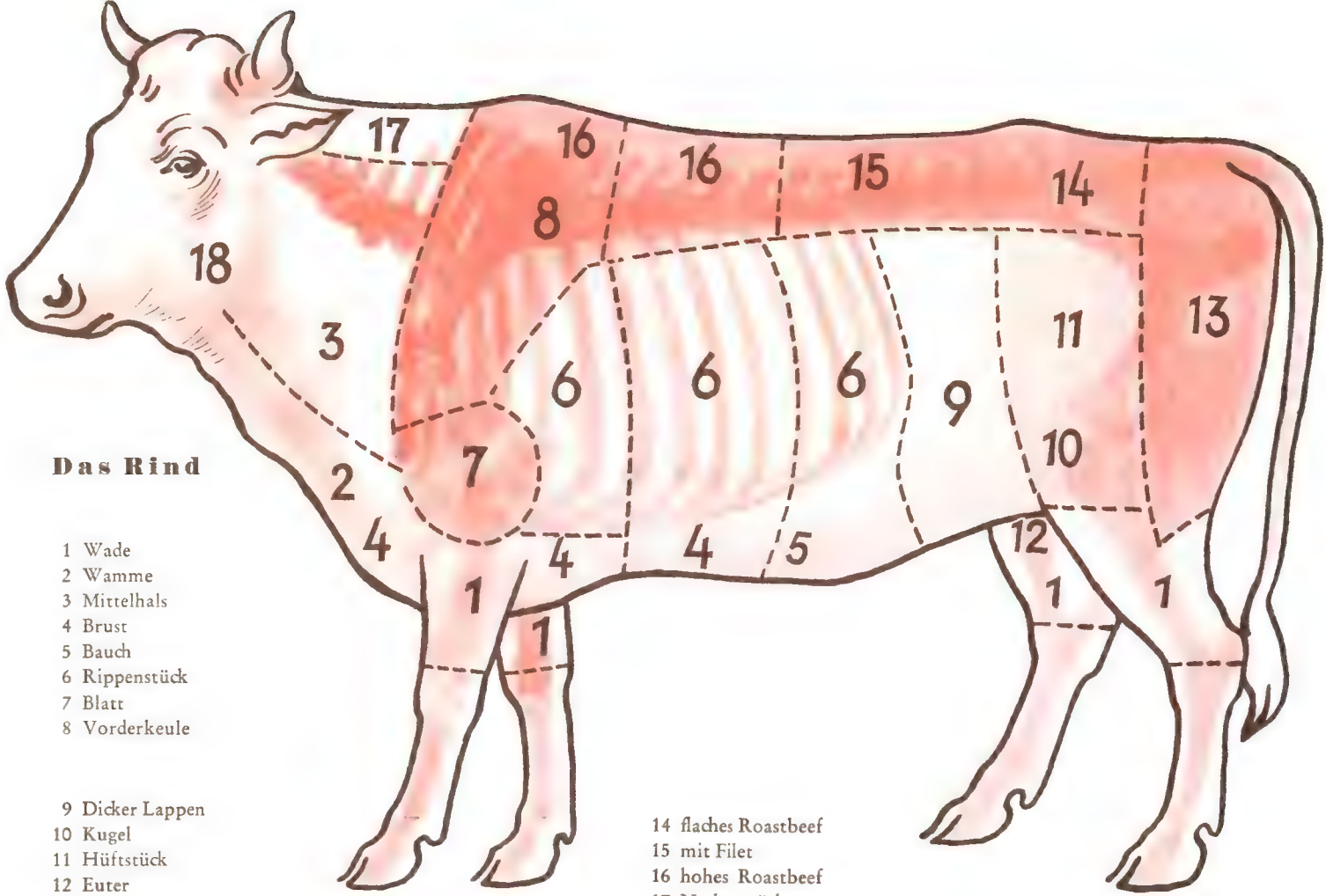
50 g Reis
¼ l Wasser
- knapp -
Salz
.....
250 g Schweinefl.
1 Teel. Butter
1 kl. Zwiebel
Salz
etwas
Zitronengelb
½ Ei

geh. Petersilie
.....
8 - 10 Paprikaschoten
- mittelgroß -
.....
500 g fr. Tomaten
oder 2 Eßl.
Tomatenmark
Salz
¾ - 1 l Wasser
20 g mag. Speck
.....
Mehl z. And.

Zuerst in der Butter die Zwiebel dünsten, dann auf derselben Platte den Reis aufsetzen und ohne Strom ausquellen.
Das durchgedrehte Schweinefleisch mit der gedünsteten Zwiebel, Salz, Ei und gehackter Petersilie vermengen, den Reis hinzufügen und die Masse kräftig abschmecken.
Inzwischen die frischen Tomaten zerschneiden, ohne Wasser zum Kochen bringen, bei ausgeschaltetem Strom weichdünsten, durchstreichen und mit heißem Wasser bis zu 1 l auffüllen. Bei Verwendung von Tomatenmark 2 Eßlöffel voll mit ¾-1 l Wasser anrühren, den mageren Speck und etwas Salz hinzugeben und die Sauce aufkochen. Dann die Paprikaschoten hineinlegen, die am Stielende aufgeschnitten, ausgekratzt und mit dem Reisfleisch gefüllt wurden und in ½-¾ Std. auf Stufe 1 weichkochen. Die Sauce mit einem gestrichenen Eßlöffel Mehl andicken; sie muß recht sämig sein und gut abgeschmeckt werden.

Was ist zu beachten?

Paprikaschoten an der Spitze proben, bittere verderben das ganze Gericht.



Das Rind

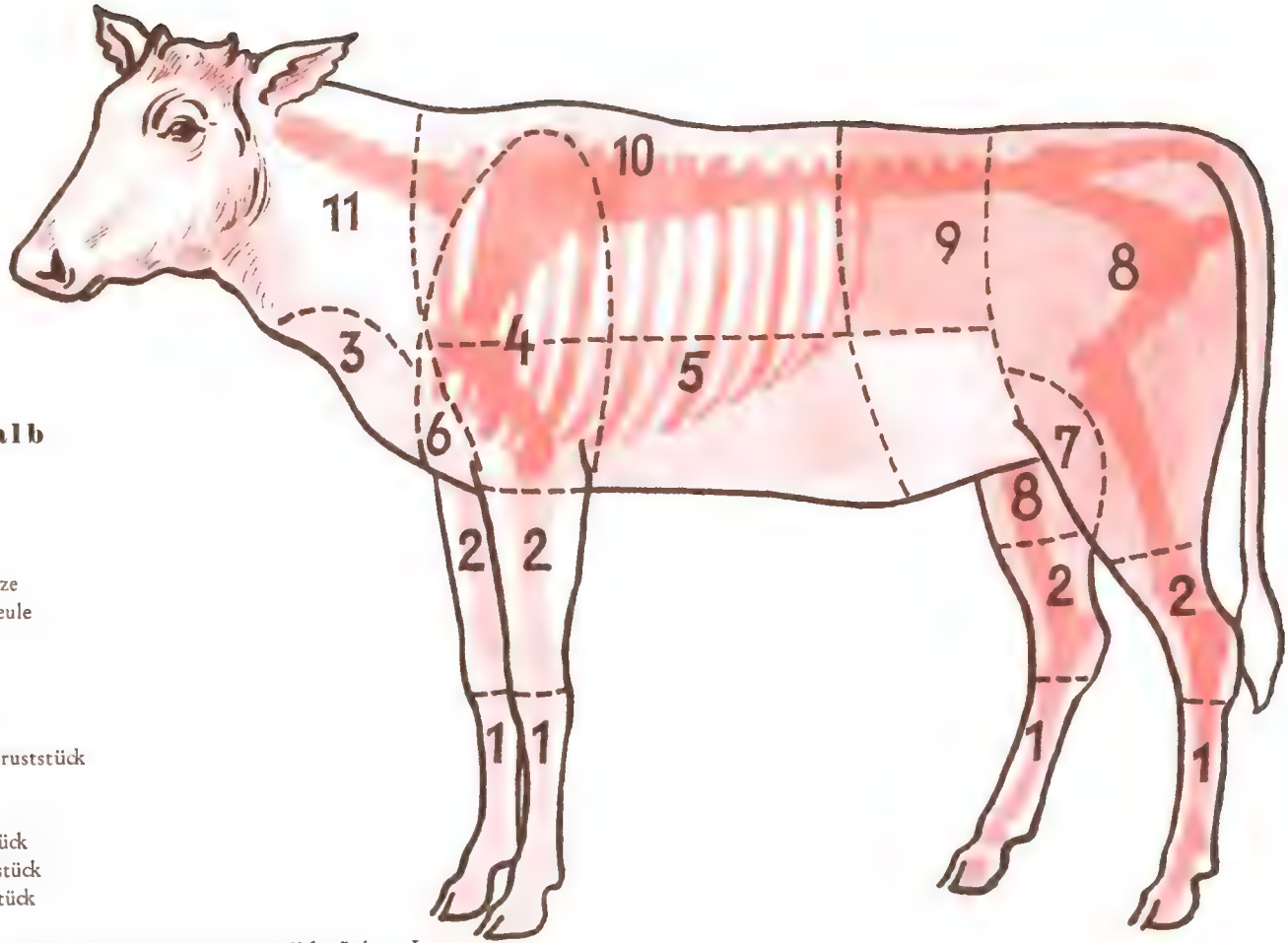
1 Wade
2 Wamme
3 Mittelhals
4 Brust
5 Bauch
6 Rippenstück
7 Blatt
8 Vorderkeule

9 Dicker Lappen
10 Kugel
11 Hüftstück
12 Euter
13 Oben: Oberes Schwanzstück mit Blume
Mitte: Mittelschwanzstück
Unten: Unterschwanzstück

14 flaches Roastbeef
15 mit Filet
16 hohes Roastbeef
17 Nackenstück
18 Kopf mit Maul und Backen

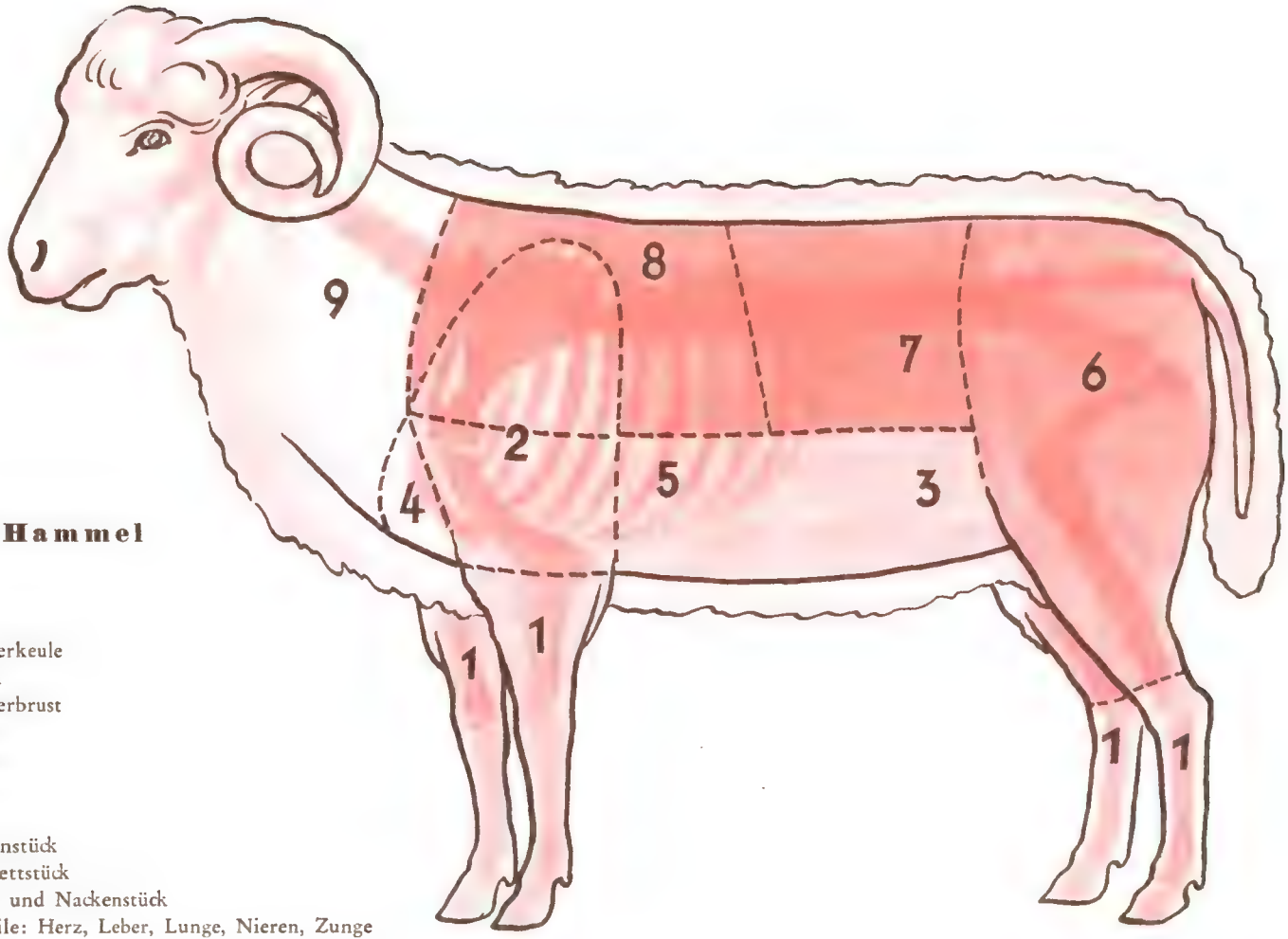
Innenteile: Herz, Hirn, Kaldaune, Leber, Lunge, Nieren, Zunge

Das Kalb



1 Fuß
2 Haxe
3 Brustspitze
4 Vorderkeule
5 Brust

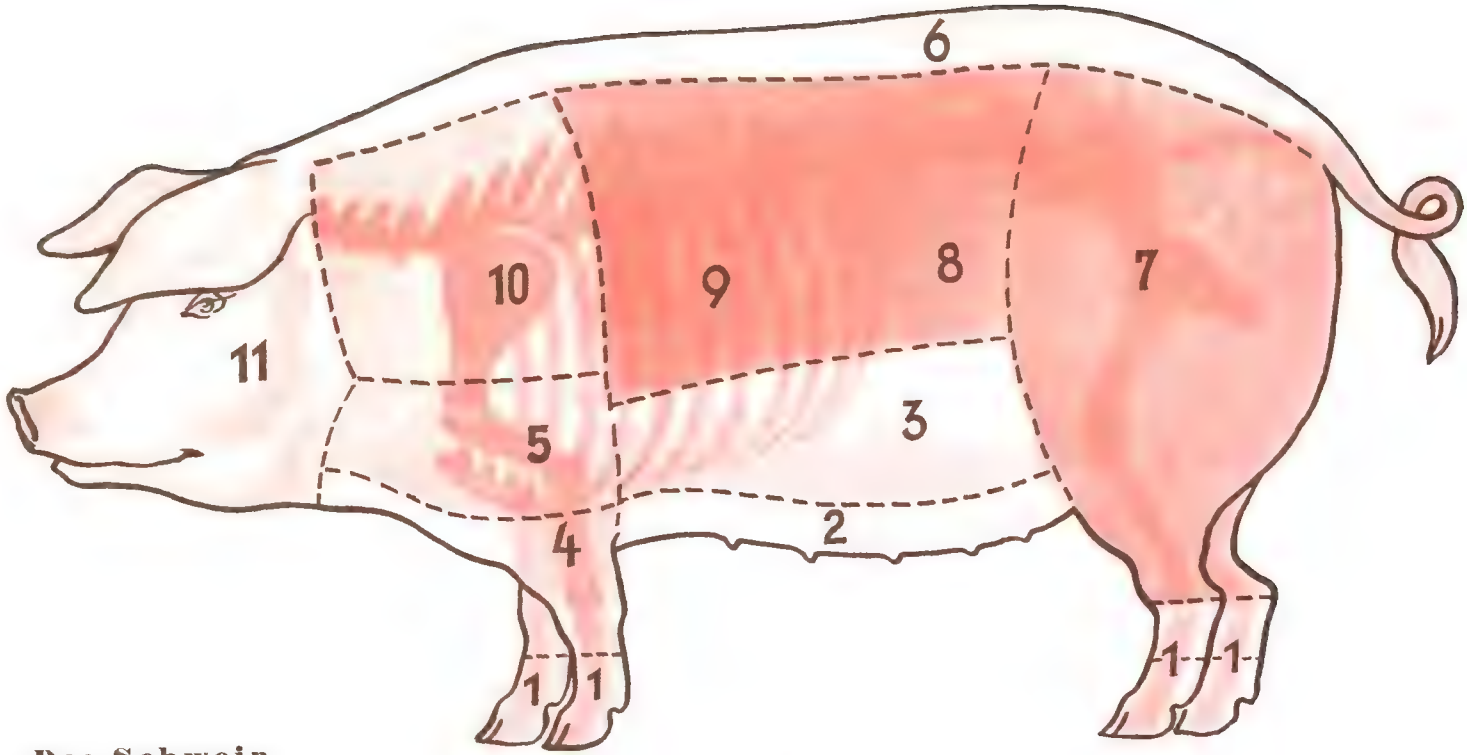
5a Bauch
6 dünnes Bruststück
7 Nuß
8 Keule
9 Nierenstück
10 Kotelettstück
10a Nackenstück
11 Hals
Innenteile: Gekröse, Herz, Hirn, Kalbsmilch, Leber, Lunge, Nieren, Zunge



Der Hammel

1 Bein
2 Vorderkeule
3 Bauch
4 Vorderbrust
5 Brust
6 Keule

7 Nierenstück
8 Kotelettstück
9 Hals- und Nackenstück
Innenteile: Herz, Leber, Lunge, Nieren, Zunge



Das Schwein

1 Fuß
2 Bauchspeck
3 Bauch
4 Haxe
5 Vorderkeule

6 Rückenfett
7 Schinken
8 hinteres Kotelettstück mit Filet
9 vorderes Kotelettstück
10 Nackenstück
11 Kopf mit Ohren und Schnauze
Innenteile: Herz, Hirn, Leber, Lunge, Nieren, Zunge

398 Vegetarischer Hackbraten

200 g Grünkernschrot
½ l Wasser
Salz
.....
2 Eier
200 g Champignons od. and. Pilze
1 Eßl. Fett - zerlassen -
2 Eßl. Kapern - gehackt -
ger. Zwiebel
geh. Kräuter
ger. Semmel
n. Belieben
.....
Butter od. Öl z. Anbraten

Den Grünkernschrot in das kochende Salzwasser geben, sogleich ausschalten und auf der heißen Platte zum Quellen bringen.

Nach dem Erkalten mit den gehackten Pilzen, dem erweichten Fett und den Gewürzen vermengen und die Masse kräftig abschmecken. Ein rundes Brot formen, im Schmortopf auf der Kochplatte mit Fett anbräunen, 10 Min. auf Stufe 1 und 10 Min. ohne Strom schmoren lassen.

Eine Tomaten-, Kapern- oder Kräutersauce dazu reichen und als Beilage Gemüse, der Jahreszeit entsprechend.

Fleisch in verschiedenen Saucen

Rohes und gekochtes Fleisch, das man zu Klopsen, Frikassee, Ragout und Haschee verwenden will, wird in einer Sauce mit Wein-, Tomaten-, Käse- oder Heringsgeschmack gar- bzw. heißgemacht und darin zu Tisch gebracht. Nachdem man das Fleisch in die kochende Sauce gelegt hat, genügt zum Garwerden und Durchziehen die Speicherwärme der Platte.

Ragout wird von gekochtem oder gebratenem Fleisch hergestellt, häufig von Fleischresten, mit einer braunen Sauce, pikanten Gewürzen, Rotwein und beliebigen anderen Zugaben vermengt.

Zu Frikassee verwendet man gekochtes Fleisch von Kalb oder Geflügel. Das Fleisch wird weichgekocht, die Brühe für eine helle Grundsauce verwendet, die man kräftig abschmeckt - nach Belieben mit Weißwein - und mit einer Einlage von Klößchen, Pilzen, Spargel oder Blumenkohl verändert. In dieser Sauce läßt man das Fleisch durchziehen.

In Süddeutschland bezeichnet man Frikassee als eingemachtes Fleisch.

399 Kalbfleischfrikassee
eingemachtes Kalbfleisch

750 g Kalbfleisch - Brust, Blatt od. Schlegel -
1 l Salzwasser
Suppengrün
Pfefferkörner
.....
60 g Butter
80 g Mehl
1 l Brühe
.....
Kapern
Pilze od. Spargel od. Blumenk.
Fleischklößchen Nr. 76
Zitr'schale
Salz
1 Pr. Zucker
.....
Zitronensaft
Weißwein
.....
1-2 Eigelb

1 l Salzwasser mit den Gewürzen zum Kochen bringen, das Fleisch hineingeben und auf Stufe 1 garkochen. Oder auch in Portionsstücke schneiden, in Fett anbräunen, mit Wasser oder Brühe (von Knochen und Sehnen) auffüllen und garkochen.

Das Gemüse dünsten oder mit wenig Wasser kochen. Dann eine Sauce Nr. 83 bereiten, mit der Brühe ablöschen. Wenn sie kocht, die rohen Klößchen hineinlegen und nachdem sie gar geworden sind, das von den Knochen gelöste Fleisch und die anderen Einlagen, alles ohne Strom, durchziehen lassen und mit den Gewürzen abschmecken. Zuletzt die Sauce mit Eigelb abziehen, das erst mit ein wenig Flüssigkeit verquirlt wird. Sie darf nicht mehr kochen, da sonst das Ei

gerinnt. Das Frikassee wird gern in einem Reisrand angerichtet.

Veränderung

Sehr geeignet zum Frikassee ist auch Kalbsmilch, etwa 250-500 g, die 15-20 Min. mit entsprechend weniger Fleisch gekocht wird.

400 Hühnerfrikassee

eingemachtes Huhn

1	**Suppenhuhn**	1	**Pr. Zucker**
	Salzwasser		**Pilze**
	Suppengrün		od. Spargel
	.....		od. Blumenk.
60 g	**Butter**		**Fleischklöß-**
80 g	**Mehl**		**chen Nr. 76**
1 l	**Brühe**		.....
	.....		**Zitronensaft**
	Kapern		**Weißwein**
	Salz		.....
		1-2	**Eigelb**

Das Salzwasser mit dem Suppengrün zum Kochen bringen, das Huhn hineinlegen und auf Stufe 1 garkochen. Dann in Stücke zerlegen, nach Belieben die Knochen auslösen. Die weitere Zubereitung ist die gleiche wie bei Kalbfleischfrikassee Nr. 399.

401 Zungenragout

1	**Ochsenzunge**		**Kapern**
	Salzwasser		**Klößchen**
	Suppengrün		n. Belieben
1	**Gewürzdosis**		**Pilze**
	.....		**Salz**
80 g	**Butter**	1	**Pr. Zucker**
90 g	**Mehl**		**Rotwein**
1 l	**Brühe**		od. Madeira
	.....		**Zitronensaft**

Die Ochsenzunge gründlich, und zwar lauwarm, waschen, mit Salzwasser, Suppengrün und der Gewürzdosis auf Stufe 3 zum Kochen bringen, auf Stufe 1 in 3-4 Std. garkochen. Dann sofort die Haut von der Zunge abziehen, das Fleisch in Scheiben schneiden und mit den anderen Zutaten in die kochende dunkle Grundsauce legen. Alles ohne Strom durchziehen lassen. Mit Salz, Zitrone, Wein und Zucker abschmecken.

Was ist zu beachten?

Um festzustellen, ob das Fleisch weich ist, in die Spitze der Zunge stechen.

402 Kalbsmilch

500 g	**Kalbsmilch**	¾ l	**helle Grund-**
	Salzwasser		**sauce Nr. 78**
	.....		

Die Kalbsmilch 1 Std. wässern, dann überbrühen, mit kaltem Wasser abschrecken, die Blutäderchen entfernen und in gut ½ l kochendes Salzwasser geben und etwa 10 Min. ziehen lassen. In Stücke schneiden, in die kochende Sauce geben und ohne Strom garen

Veränderung

Nach Belieben eine Pilz-, Tomaten-, Wein- oder Frikasseesauce wählen. Die Kalbsmilch kann auch in Scheiben geschnitten, paniert und gebraten werden.

403 Fleischklopse

in Heringssauce

	Heringssauce	1	**Ei**
	Nr. 95		**Zwiebel**
	.....		- gedünstet
500 g	**Gehacktes**		od. gerieben -
	- halb u. halb -		**Salz**
1-2	**Brötchen**		**Paprika**
			od. Pfeffer

Die Heringsauce nach Nr. 95 bereiten. Von dem Fleisch mit den angegebenen Zutaten Klopse herstellen, in die kochende Sauce legen, bevor der Hering untergerührt wird. Erst wenn die Fleischklöße ohne Strom gargeworden sind, mit Hering, Essig, Salz und Zucker abschmecken.

404 Kaninchenragout

50 g	**Speck**		**Zwiebel**
	Kaninchenfl.		**Gewürzkörner**
30 g	**Mehl**		**Salz**
½ l	**Flüssigkeit**	30 g	**Mehl**
	- Wasser		.....
	od. Brühe -		**Rotwein** evtl.
1	**Stück Lor-**		Zitronensaft
	beerblatt	1	**Pr. Zucker**

Das Kaninchen zerlegen, die Fleischstücke in Speck von allen Seiten anbräunen. Den sich bildenden Saft abgießen und später zur Sauce verwenden. Über das angebratene Fleisch das Mehl stäuben, bräunen und mit Brühe und Wasser ablöschen. Die Sauce mit den Gewürzen gut durchkochen lassen, mit

angerührtem Mehl sämig machen, durchgießen und mit Rotwein kräftig abschmecken, evtl. etwas Zitronensaft und 1 Prise Zucker zusetzen.

405 Ragout

von Fleischresten

	Reste von Fleisch, gebr. od. gekocht	¾ l	**Flüssigkeit**
60 g	**Butter** od. Schmalz od. Bratenfett		**saure Gurke** o d e r Apfelscheiben od. Sultaninen **Salz** **Essig und Zucker n. Bel.**
75 g	**Mehl**		

Die Fleischreste in Würfel schneiden, nach Belieben in Fett anbraten, Mehl überstäuben, mit Wasser oder Brühe auffüllen oder eine braune Mehlschwitze bereiten und mit Flüssigkeit ablöschen. Nach Belieben dünne Apfelscheiben oder Sultaninen mitkochen oder Gurkenscheiben hineingeben. Das Fleisch in der Sauce o h n e S t r o m durchziehen lassen. Je nach Geschmack Essig und Zukker hinzufügen oder auch mit Rotwein abschmecken.

406 Gänseklein

oder Entenklein

	Kopf, Hals, Flügel, Herz, Magen, Füße **Salz** **Gewürzdosis**	**60 g**	**Fett** **60 g** **Mehl** **Zwiebel**
1½ - 2	**2 l Wasser** **Petersilienwurzeln** od. 1 Suppengrün		**Salz** **Petersilie** - gehackt - od. 2 Äpfel u. 1 Pr. Zucker

Das vorbereitete Gänse- oder Entenklein gründlich waschen, mit Wasser bedekken und mit Salz, einer Gewürzdosis und Petersilienwurzeln oder Suppengrün weichkochen.
Dann entweder eine helle Petersiliensauce mit Butter bereiten oder eine dunkle Sauce mit Gänsefett.
Die Äpfel schälen, in feine Scheiben schneiden, in der Sauce weichkochen und nach Zucker und Salz abschmecken. Das Fleisch darin durchziehen lassen, und das Gericht mit Kartoffeln, Semmelklößen, Reis oder Nudeln reichen.

407 Lungenragout

1	**Lunge** **Suppengrün**	**50 g**	**Butter** **Zwiebel**
2	**Pfefferkörner** **Lorbeerblatt** **Salzwasser**	**25 g**	**Mehl** **Brühe** **Salz** **Paprika**

Die Lunge von der Luftröhre befreien, gründlich reinigen, kurze Zeit wässern, und mit Suppengrün in Salzwasser garkochen. In der Butter Zwiebel und Mehl bräunen, die zerkleinerte Lunge hinzugeben und so viel Brühe, bis ein Brei entsteht. Kräftig abschmecken.

408 Hasenpfeffer

Halsknochen **Brustknochen** **Bauchlappen** **Herz, Kopf, Lunge** **Salzwasser** **Gewürzdosis**	**100 g**	**Speck**	
	1	**kl. Zwiebel**	
	60 g	**Mehl**	
		Salz **Pfeffer** **Zucker** **Rotwein** oder Essig	

Das Fleisch gründlich waschen, mit der Gewürzdosis in Salzwasser weichkochen, von den Knochen lösen, in Würfel schneiden und das Fleisch mit Speck und Zwiebel anbräunen, Mehl überstäuben und nach dem Bräunen mit der Brühe auffüllen. Mit Gewürzen abschmecken. Soll der Sauce Blut zugefügt werden, wird es mit etwas Essig angerührt durch ein Sieb hinzugegossen. Ebenso Ragout von Kaninchen-, Reh- und Hirschklein bereiten.

409 Königsberger Fleck

500 g	**Kutteln** **Salzwasser** **Suppengrün**	**60 g**	**Mehl** **Zwiebel**
		¾ l	**Brühe** **Salz**
50 g	**Speck**		**Essig**
		1	**Pr. Zucker**

Mit Kutteln oder Fleck wird die dicke Netzhaut bezeichnet, die die vier Rindermägen auskleidet. Meist ist sie schon mit Salz abgerieben und gewässert. Vor dem Kochen überbrühen, dann in Salzwasser mit Suppengrün in 2½-3 Std. weichkochen. Nun in Streifen schneiden und in die Sauce geben, die mit Speck, Mehl und Zwiebeln bereitet wird, mit der Brühe auffüllen und abschmecken.

Braten

Im elektrischen Bratofen kann man das Fleisch in der Fettpfanne, im Bräter oder auf dem Rost braten, ganz nach Belieben. Im allgemeinen ist zu raten, fettes Fleisch und solches, das als kalter Aufschnitt Verwendung finden soll, auf dem Rost zu bereiten, den man über die Fettpfanne hängt, so daß Fett und Fleischsaft hineinträufeln, man bezeichnet sie daher auch als Auffangschale. Magere große Braten, wie Wild oder Kalbskeule, legt man in die Fettpfanne und kleinere in den Bräter. Kleine Fleischstücke von 500-700 g brät man am wirtschaftlichsten im Topf auf der Platte; es lohnt sich nicht, dafür den Bratofen in Benutzung zu nehmen, wenn nicht gleichzeitig oder anschließend etwas anderes eingesetzt wird. Den Platz im Ofen kann man für Bratäpfel ausnutzen, zum Dünsten von Obst und Überbacken von Gemüse.

Das Grillen wird oftmals mit dem Braten von Fleisch auf dem Rost verwechselt. Beim Grillen jedoch wird das Fleisch nicht in heißer Luft sondern durch starke Strahlungshitze von oben gargemacht. Daher kann man im üblichen elektrischen Bratofen ebenso wenig grillen wie in einem Ofen anderer Beheizung. Man benötigt zum Grillen vielmehr besondere Einrichtungen, wie sie im Abschnitt „Grillgeräte“ S. 303 beschrieben sind. Bei manchen Elektroherden ist ein Grill gleich im Herd eingebaut, so daß sich die Beschaffung eines zusätzlichen Gerätes zum Grillen erübrigt.

Abb. 52: Auch Bratäpfel können mit einem Braten zusammen eingesetzt werden.

Vorbereitung

Alle Braten werden schnell gewaschen, in einem nicht fasernden Tuch abgetrocknet und erst kurz vor dem Einsetzen gesalzen; wenn man nämlich gesalzenes Fleisch stehen läßt, so bildet sich Feuchtigkeit, die das Bräunen erschweren würde. Das Salz muß in das Fleisch eingerieben werden, denn da sich im elektrischen Bratofen das Begießen erübrigt, würde sonst das Salz auf der Oberfläche haften bleiben, sich also nicht verteilen.

Fettes Fleisch wird ohne Fettzusatz gebraten, mageres mit geringer Fettbeigabe.

Man kommt vielfach mit der Hälfte der früheren Fettmenge aus und erhält trotzdem einen saftigen Braten und eine gute Sauce.

Ob man das Fleisch spickt oder nur mit Speckstreifen belegt, ist Ansichtssache und bleibt jeder Hausfrau überlassen.

Das Einsetzen des Fleisches auf die untere oder mittlere Schiene richtet sich nach der Höhe des Stückes. Man muß damit rechnen, daß es beim Braten aufgeht, es muß also genügend Zwischenraum bleiben.

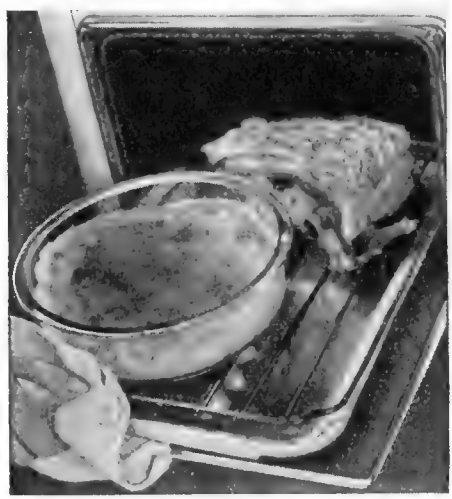


Abb. 53: Zum Braten kann ein Auflauf oder ein zu überbackendes Gemüse gesetzt werden.

Braten im stufengeregelten Bratofen

Braten können ebenso wie Backwerk in den kalten oder vorgeheizten Ofen gesetzt werden. Man unterscheidet Fleisch, das eine Bratzeit unter 1 Std. hat, und solches, das längere Zeit braucht. Das erstere stellt man, wenn man schnell Bräune und eine dunkle Sauce haben möchte, am besten in den vorgeheizten Ofen, das andere wird ebenso gut, wenn man es in den kalten Ofen schiebt.
Man rechnet, wenn im Rezept nicht anders angegeben, von der Gesamtbratzeit, die für den kalten Bratofen angegeben ist, 15 Min. auf 3/3 zum Vorheizen ab. Braten, die man nur für kalten Aufschnitt bereitet, kann man kürzere Zeit braten, da sie innen rosa sein sollen.
Liebt man eine Beigabe von Suppengrün, Tomaten, Zwiebeln oder Pilzen, wie es in einzelnen Gegenden üblich ist, so gibt man sie bei kurzbratendem Fleisch gleich im Anfang mit in die Pfanne, bei Braten, die längere Zeit benötigen, dagegen erst, wenn sich schon Fleischsaft in der Pfanne gebildet hat. Die Zutaten würden sonst zu dunkel werden und der Sauce einen bitteren Geschmack geben.
Braten erfordern im stufengeregelten Bratofen mehr Ober- als Unterhitze, so daß man vielfach, wenn eine Bräunung erreicht ist, die Unterhitze schwächer einstellen kann, damit der Bratenfond, aus dem die Sauce bereitet wird, nicht zu scharf bräunt.
Während man früher annahm, daß Braten dauernd starke Hitze nötig haben, hat sich gezeigt, daß sie viel saftiger bleiben und nicht so zusammenschrumpfen, wenn man nach dem Bräunen Mittelhitze gibt, wie dies ohne weiteres durch Schaltung möglich ist. Das Fleisch ist außerdem leichter bekömmlich, wenn die Kruste nicht zu scharf und hart ist. Eine weitere Annehmlichkeit ist, daß man den Braten nicht zu begießen braucht.
Kleinere Braten von 1 kg brauchen bis zum Beginn der Bräunung etwa 35 Min. Für jedes weitere ½ kg Fleisch muß man 5-7 Min. länger starke Hitze rechnen und je nach Art und Güte des Fleisches 5-12 Min. länger Mittelhitze.
Bei Braten mit kurzer Garzeit genügt es, die Pfanne mit Wasser auszuspülen, bei den anderen gibt man nach dem Umschalten ein wenig Flüssigkeit hinein. Nur bei fettem Fleisch, wie Schwein und Gans, fügt man gleich Wasser hinzu.

Braten im Bratofen mit Temperaturregler

Während man im stufengeregelten Bratofen die Möglichkeit hat, die Hitze durch die verschieden starke Einstellung von Ober- und Unterhitze zu regulieren, nimmt im temperaturgesteuerten der Temperaturregler diese Arbeit ab. Er hält die für das betreffende Bratgut eingestellte Temperatur während der ganzen Bratzeit, so daß ein sehr gleichmäßiges Bräunen und Garen erfolgt.
Es ist für das Aussehen von Fleisch und Sauce, sowie für den Geschmack und die Bekömmlichkeit günstiger, nicht bei zu hohen Temperaturen zu braten. Als Faustregel merke man sich, daß kleine Braten und solche mit kurzer Bratzeit bei stärkerer Hitze bereitet werden als große Stücke und langbratendes Fleisch. Durch die längere Bratzeit erhält man trotz niederer Temperatur eine gute Bräunung von Braten und Sauce. Wird einmal der Bratenfond in der Pfanne zu dunkel, so gebe man etwas Wasser hinzu und gehe mit der Temperatur herunter. Ist viel Wasserzusatz nötig, so ist dies meist ein Zeichen von zu hoher Einstellung. Je weniger Flüssigkeit man zuzusetzen braucht, um so besser für den Braten. Die Gewürze dürfen aber erst in den letzten 20-30 Min. der Bratzeit eingelegt werden.
Im Bratofen mit Temperaturregler kann ebenfalls auf dem Rost, in der Fettpfanne und im Bräter ohne Deckel ge-

braten werden. Jedoch ist bei allen großen Fleischstücken das Bereiten in der Fettpfanne oder im Bräter vorzuziehen. Dies muß sich jede Köchin selber ausprobieren. Man kann dann mit noch weniger Wasser auskommen, und der Braten entwickelt noch mehr Röst- und Geschmacksstoffe.

Das Einsetzen der Braten erfolgt, wenn die benötigte Temperatur erreicht, also das Signallämpchen schon einmal erloschen ist. In den Rezepten wird diese Angabe im allgemeinen nicht wiederholt. Sie erscheint nur, wenn auch im stufengeregelten Backofen vorgeheizt werden muß, siehe z. B. Rezept Nr. 414.

Allgemeines

Wrasenschieber

Der Wrasenschieber bleibt beim stufen- und temperaturgeregelten Bratofen anfangs geschlossen, wird aber geöffnet, sobald sich Dampf zeigt, damit dieser abziehen und der Braten besser und schneller bräunen kann.

Garprobe

Ob der Braten gar gebraten ist, stellt man durch Drücken mit einem Löffel oder dem Bratenwender fest. Durchgebratenes Fleisch soll beim Druck nicht mehr nachgeben, während sich englisch gebratenes, wie z. B. Roastbeef und Filet, mit dem Löffel niederdrücken läßt. Der Fleischsaft von durchgebratenem Fleisch ist grau und der von innen noch rohem Braten rot.

Saucenbereitung

Von dem Saft und Bratensatz, der sich in der Pfanne gebildet hat, bereitet man zuletzt die Sauce. Ist sie sehr fett, so schöpft man Fett ab und verwendet es für andere Gerichte. Am besten ist es, sie auf der Kochplatte in einem kleinen Topf fertigzumachen. Die Pfanne wird mit heißem Wasser nachgespült, alles Braune abgekratzt, am besten mit einer Bratenbürste. Man verlängert die Sauce nach Wunsch mit Wasser, Brühe, saurer Sahne, saurer Milch oder Buttermilch und dickt mit Weizen- oder Stärkemehl an. Währenddessen stelle man das Fleisch auf angewärmter Platte in den noch heißen Bratofen.

Abb. 54: Der mit heißem Wasser ausgespülte Bratensatz wird durch ein Sieb gegossen.

Abb. 55: Die mit Wasser und saurer Sahne verlängerte Sauce wird mit Mehl angedickt.

Aufschneiden des Bratens

Es ist für jeden Braten, besonders jedoch für englisch gebratenes Fleisch, besser, wenn es vor dem Aufschneiden noch 5-10 Min. stehen kann. Der Fleischsaft verteilt sich gleichmäßiger und läuft nicht beim ersten Anschneiden so stark heraus. Aus dem letzten Grunde soll man auch nicht in den Braten hineinstechen, sondern verwendet zum Herausnehmen den praktischen Bratenwender und hält das Fleisch beim Aufschneiden mit der Hand fest, indem man Butterbrotpapier zu Hilfe nimmt. Man achte darauf, daß das Zerlegen des Bratens quer zur Faser geschieht.

410 Schweinebraten

1½	kg Schweine-braten	1	Stengel Beifuß od.
	Salz		etw. Kümmel
	Pfeffer		o d e r
⅛	l Wasser		2-3 Nelken
1	Zwiebel		.....
1	Stck.Mohrrüb. oder Tomate		Mehl für die Sauce

Das Fleisch waschen, abtrocknen, mit Salz und evtl. etwas Pfeffer einreiben, bis beides eingezogen ist. In die Fettpfanne ⅛ l Wasser geben, das Fleisch auf den darüber geschobenen Rost legen, und beides auf die untere Schiene stellen. Erst nach 1½ Std. die gewünschten Gewürze zusetzen, damit sie nicht zu scharf bräunen. Den Wrasenschieber öffnen, sobald Dampf entweicht, nach Bedarf etwas Wasser nachgießen. Nach der Garzeit die Sauce, wenn nötig, entfetten und entweder ungebunden reichen oder mit Stärke- oder Weizenmehl andicken.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Rost mit der Fettpfanne od. im Bräter mit dem Rost, unt. Schiene.	Im Bräter mit dem Rost oder in der Fettpfanne, untere Schiene.

Braten:

35-40 Min.	3/3	120 Min.	200-210°
80 Min.	2/1	10 Min.	0°
10 Min.	0/0		

Was ist zu beachten?

Für jedes weitere ½ kg Fleisch etwa 15 Min. länger rechnen. Im stufengeregelten Bratofen die starke Hitze um 5 Min. und die schwächere um die übrige Zeit verlängern, im temperaturgesteuerten für größere Braten nur 200° einstellen, um so sicherer ist der Erfolg.

411 Prager Schinken

1	Schweine-schinken von 5-6 kg	- gepökelt u. geräuchert -

Den entknöchelten und zusammengeschnürten Schinken pökeln und räuchern lassen. Das Fleisch nach gründlichem Waschen mit der Schwarte nach unten in die Fettpfanne legen und auf die untere Schiene setzen. Den Wrasenschieber während der ganzen Zeit geschlossen halten, denn der Schinken darf nicht bräunen und muß bei schwacher Hitze langsam garwerden. Beim Anrichten in Scheiben schneiden und mit einer Madeira- oder Burgundersauce warm oder auch kalt reichen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

In der Fettpfanne auf die untere Schiene, Schwarte nach unten, kein Wasser.

Braten:

50 Min.	3/3	35 Min.	200°
4½ Std.	1/1	4½ Std.	150-160°
30 Min.	0/0	20 Min.	0°

Anmerkung

Das früher übliche Einhüllen in Brotteig erübrigt sich bei dem elektrischen Herd, da sich infolge der Regulierung die erforderliche Hitze einstellen läßt und ein Austrocknen oder Verbrennen nicht stattfindet. Dadurch werden Zeit und Geld gespart. Auch ein kleineres Stück läßt sich auf diese Weise in kürzerer Zeit bereiten.

Was ist zu beachten?

Den Schinken nicht scharf und auch nur kurze Zeit pökeln und räuchern.

412 Kasseler Rippenbraten

1 kg	**Kasseler Rippenbraten**	**saure Sahne**
	Mehl	
	Gewürze	z. Andicken
	n. Belieben	**Salz**
	.....	n. Belieben

Die Pfanne nur mit Wasser ausspülen, den Wrasenschieber nach 35 Min. öffnen und etwas Wasser zugießen, nach Belieben ein Stückchen Butter zusetzen. Die Sauce mit saurer Sahne und Mehl fertigstellen.

Stufenschalter	**Temperaturregler**
Einsetzen:	
Auf dem Rost mit der Fettpfanne auf die mittlere Schiene.	
Braten:	
40-50 Min. 3/3	35-45 Min. 230-240°
10-15 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

413 Schweinerücken

1 kg	**Schweine-rücken**	**Salz**
	oder -nacken	**Gewürz**
		n. Belieben

Das Fleisch wie bei Nr. 410 vorbereiten.

Stufenschalter	**Temperaturregler**
Einsetzen:	
Auf dem Rost mit der Fettpfanne auf d. mittlere Schiene.	Auf dem Rost mit der Fettpfanne od. im Bräter mit dem Rost auf die mittlere Schiene.
Braten:	
35 Min. 3/3	60-70 Min. 220°
30-40 Min. 2/1	10 Min. 0°
10 Min. 0/0	

Was ist zu beachten?

Den Wrasenschieber nach etwa 35-40 Min. öffnen. Für jedes weitere ½ kg Fleisch 8-10 Min. länger rechnen.

414 Schweinefilet

2	**Filets**	**Zwiebel**
	Speckstreifen	.....
	oder Butter	**saure Sahne**
	Salz	**Mehl**
	Tomate od.	z. Andicken
	Mohrrübe	

Die Filets häuten, wenn nötig etwas Fett abschneiden, ausbraten und für andere Gerichte verwenden.
Dann das Fleisch waschen, abtrocknen, salzen und nach Belieben mit Speckstreifen spicken oder etwas Butter auf das Fleisch streichen. Beim stufengeregelten Bratofen die Fettpfanne mit Wasser ausspülen und auch vorheizen, die Filets auf dem Rost später darübersetzen, die Gewürze in die Fettpfanne geben, und den Wrasenschieber öffnen. 5 Min. vor dem Ausschalten saure Sahne über das Fleisch gießen oder später an die Sauce geben, die mit Wasser verlängert und angedickt wird.

Stufenschalter	**Temperaturregler**
Vorheizen:	
15 Min. 3/3	Auf 240°
Einsetzen:	
Auf dem Rost mit der Fettpfanne auf d. mittlere Schiene.	Auf dem Rost mit der Fettpfanne od. im Bräter mit dem Rost auf die mittlere Schiene.
Braten:	
25 Min. 3/3	25 Min. 240°
10 Min. 0/0	10 Min. 0°

415 Gefüllte Hammelbrust

1¼	kg **Hammelbrust**	**saure Sahne**
	Salz	od. Rotwein
375 g	**Pilze**	**Mehl**
	Zwiebel	z. Andicken
	oder eine Fleischfüllung	
	.....	

Die Hammelbrust entknöcheln, mit Salz und geriebener Zwiebel einreiben, mit den gehackten Pilzen oder dem Fleisch füllen, aufrollen und zusammennähen. Obenauf etwas Butter streichen. Nach dem Umschalten Wasser zusetzen und den Wrasenschieber öffnen, im Bratofen mit Temperaturregler nach Bedarf.

Stufenschalter	**Temperaturregler**
Einsetzen:	
In der Fettpfanne auf die untere oder mittlere Schiene.	Im Bräter mit dem Rost oder in der Fettpfanne auf die untere Schiene.
Braten:	
35 Min. 3/3	75-85 Min. 210-220°
60 Min. 2/1	10 Min. 0°
10 Min. 0/0	

416 Hammelrücken

1 kg	**Hammelrücken**	**Salz** **Zwiebel** od. and. Gewürze

Den vorbereiteten Hammelrücken auf dem Rost braten, die Fettpfanne nur mit Wasser ausspülen, beim Umschalten Gewürze und ⅛ l Wasser zusetzen und den Wrasenschieber öffnen. Die Sauce nach Belieben fertigstellen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Rost mit der Fettpfanne auf die mittlere Schiene.

Braten:

35 Min. 3/3	65-75 Min.	220°
35 Min. 2/1	10 Min.	0°
10 Min. 0/0		

417 Hammelkeule

1 kg	**Hammelkeule** ohne Knochen **Salz** **Zwiebel** **Tomate** od. Pilze	⅛ l	**Wasser** **saure Sahne** od. Rotwein **Mehl** z. Andicken

Das Fleisch am besten entknöcheln, häuten, das Fett abschneiden, dann waschen, abtrocknen und kurz vor dem Braten salzen. Ohne Fettzusatz auf dem Rost oder in der Fettpfanne bereiten, die nur mit Wasser ausgespült wird, oder im Bräter. Erst beim Umschalten die Gewürze und ⅛ l Wasser zusetzen und den Wrasenschieber öffnen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Rost mit der Fettpfanne auf die mittlere oder untere Schiene.	Auf dem Rost mit der Fettpfanne od. im Bräter mit dem Rost, mittlere od. untere Schiene.

Braten:

35 Min. 3/3	70-80 Min.	210-220°
50-55 Min. 2/1	10 Min.	0°
10 Min. 0/0		

Was ist zu beachten?

Jedes weitere ½ kg Fleisch 10 Min. länger braten und für einen ganzen Hammelschlegel wenigstens 2½-3 Stunden rechnen.

418 Lammbraten

1	**Lamm** od. Kitz od. Geißlein **Salz**	**Speck** ..... **saurer Rahm** **Mehl z. And.**

Das Lamm gründlich waschen, häuten und abtrocknen, dann die Sehnen am Beingelenk einschneiden, damit sie sich nicht spannen. Kurz vor dem Einsetzen das Lamm innen und außen mit Salz einreiben, die Bauchlappen nach innen drücken, und das Fleisch dünn mit Butter bestreichen. Über den Rücken schmale Speckstreifen legen, über die Keulen breitere, die am besten festgebunden werden. Die Fettpfanne nur mit Wasser ausspülen. Nach dem Braten das Lamm wie einen Hasen zerlegen, die Teile auf der Platte wieder zusammensetzen und mit etwas Sauce überziehen, die mit Brühe oder Wasser und etwas saurem Rahm aufgefüllt und mit Mehl gebunden wird.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

In der Fettpfanne, mittlere Schiene.

Braten:

L a m m von 3-3½ kg

45-55 Min. 3/3	30-40 Min.	240°
10-15 Min. 0/0	10 Min.	0°

L a m m von 5 kg

45 Min. 3/3	60-70 Min.	230°
25-30 Min. 2/1	10 Min.	0°
10 Min. 0/0		

Anmerkung

Kopf, Hals, Vorderfüße, Leber und Herz zu Ragout nach Nr. 405 verwenden.

B i l d t a f e l I I I

Unentbehrlich ist die praktische Wärmeplatte für jeden Braten

419 Roastbeef

1 kg	**Roastbeef**	**Zwiebel**
	Salz	**Butter**

Das Roastbeef von den Knochen befreien, waschen und abtrocknen. Kurz vor dem Braten die Haut einritzen, das Fleisch salzen, mit der Fettschicht nach oben auf den gefetteten Rost legen und in den vorgeheizten Ofen über die Fettpfanne auf die Mittelschiene setzen. In die Fettpfanne 2 Eßl. heißes Wasser und die Zwiebel geben. Kurz vor dem Ausschalten ein Stückchen Butter oder et-

was Speck zusetzen. Den Wrasenschieber beim Einsetzen des Fleisches etwas öffnen. Die Sauce nach Belieben mit oder ohne saure Sahne fertigstellen und andicken. In den kalten stufengeregelten Bratofen gesetzt, 40 Min. 3/3 rechnen.

Stufenschalter		Temperaturregler
Vorheizen:		
20 Min. 3/3	Auf	250°
Einsetzen:		
Auf dem Rost mit der Fettpfanne auf d. mittlere Schiene.	Auf dem Rost mit der Fettpfanne auf die mittlere oder untere Schiene.	
Braten:		
25 Min. 3/3	20-25 Min.	250°
10 Min. 0/0	10 Min.	0°

Was ist zu beachten?

Roastbeef wird nur gut, wenn es lange genug abgehangen ist. Die angegebene Schaltung und die Zeitangabe ist für ein Stück Fleisch von etwa 1 kg bei 7 cm Höhe berechnet. Bei niederem oder höherem Fleisch kürzere bzw. längere Zeit rechnen; jedes weitere ½ kg 5-7 Min. länger braten. Roastbeef soll innen rosa aussehen.

420 Rinderfilet

1 kg	**Rinderfilet**	**Zwiebel**
	Salz	**Tomate**
	Butter	oder Pilze
	Speckstreifen	**saure Sahne**
	.....	

Das Filet vom Fett befreien, häuten, den sehnigen Strang entfernen, schnell waschen, abtrocknen und kurz vor dem Braten salzen. Das Fleisch mit Butter bestreichen und mit Speckstreifen belegen oder spicken. Den stufengeregelten Bratofen am besten vorheizen, dann das Fleisch auf dem gefetteten Rost einschieben. In die mit Wasser ausgespülte Fettpfanne die Gewürze legen. Den Wrasenschieber nach dem Einsetzen des Fleisches bald öffnen. 5 Min. vor dem Ausschalten saure Sahne übergießen oder später der Sauce zusetzen, die mit Wasser verlängert und mit Mehl angedickt wird.

Veränderung

Durch Zusatz von Burgunder oder Madeira kann der Sauce ein pikanter Geschmack gegeben werden. In diesem Falle die Sahne fortlassen.

Stufenschalter		Temperaturregler
Vorheizen:		
15 Min. 3/3	Auf	240°
Einsetzen:		
Auf dem Rost mit der Fettpfanne auf d. mittlere Schiene.	Auf dem Rost mit der Fettpfanne od. im Bräter mit dem Rost auf die mittlere Schiene.	
Braten:		
25 Min. 3/3	25-30 Min.	240°
10 Min. 0/0	5-10 Min.	0°

Was ist zu beachten?

Wird das Filet mehr durchgebraten gewünscht, längere Zeit rechnen; soll es innen rosa sein, kürzere. Jedes weitere ½ kg Fleisch 7 Min. länger braten.

421 Kalbsbraten

1 kg	**Kalbskeule**	**Tomate**
	ohne Knochen	**Zwiebel**
	Salz	**Mohrrübe**
1	**Eßl. Butter**	od. Pilze
	Speck n. Bel.	**saure Sahne**
	.....	**Mehl**
		z. Andicken

Das Fleisch häuten, schnell waschen, abtrocknen und kurz vor dem Braten salzen. Mit Butter bestreichen, nach Belieben etwas Speck obenauf oder in die Fettpfanne legen. Diese nur mit Wasser ausspülen, erst beim Umschalten die Gewürze und ⅛ l Wasser hinzugeben. Die Sauce mit Sahne und Wasser verlängern und mit Mehl andicken.

Stufenschalter		Temperaturregler
Einsetzen:		
In der Fettpfanne oder auf dem Rost mit der Fettpfanne auf die mittlere od. untere Schiene.	Auf dem Rost mit der Fettpfanne od. im Bräter mit dem Rost, mittlere od. untere Schiene.	
Braten:		
35 Min. 3/3	65-75 Min.	230°
35-40 Min. 2/1	10 Min.	0°
10 Min. 0/0		

Was ist zu beachten?

Für jedes weitere ½ kg Fleisch 10 Min. länger rechnen. Ein Kalbsschlegel von 7½ kg benötigt etwa 3-3½ Std.

422 Gefüllte Kalbsbrust

1½ kg	Kalbsbrust	Salz
	.....	Paprika
250 g	Schweinefl.	od. Pfeffer
	- gehackt -	geh. Kräuter
125 g	Rindfleisch	etwas Zwiebel
	- gehackt -	einige Pilze
1	ganzes Ei	etw. Zitr'saft
1-2	Brötchen	.....
	eingeweicht u. ausgedrückt	saure Sahne
		Mehl z. And.

Die Kalbsbrust entknöcheln und die Knorpel entfernen. In die Hauttasche die pikant abgeschmeckte Füllung geben. Die Kalbsbrust zunähen und wie bei Nr. 421 braten.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
In der Fettpfanne oder auf dem Rost mit der Fettpfanne, mittlere Schiene.	Im Bräter mit dem Rost auf die mittlere Schiene.
Braten:	
35 Min. 3/3	75-85 Min. 220°
60 Min. 2/1	10 Min. 0°
10-15 Min. 0/0	

Was ist zu beachten?

Zum Füllen lohnt sich erst ein 1½ kg großes Stück. Für jedes weitere ½ kg Fleisch 12 Min. länger rechnen.

423 Falscher Hase

375 g	Schweinefl.	1	Teel. Senf od.
	- gehackt -		etwas Muskat
375 g	Rindfleisch		oder 1 Spur
	- gehackt -		Zitronengelb
1-2	Brötchen		.....
1	Ei	30 -	40 g Butter
	Salz		Speckstreifen
	Paprika		.....
	od. Pfeffer		saure Sahne
	Zwiebel		Mehl z. And.

Das Fleisch mit den eingeweichten, ausgedrückten Brötchen und Gewürzen vermengen. Ein längliches Brot formen, mit Butter bestreichen. Obenauf etwas Semmelmehl streuen und Speckstreifen eindrücken. Die Fettpfanne mit Wasser ausspülen, zwei Scheiben Speck hineingeben, den Braten darauflegen. Den Wrasenschieber beim Einsetzen des Fleisches öffnen. An die Sauce saure Sahne gießen. Den falschen Hasen durch eine Einlage von gekochten Eiern oder Gurken verändern.

Stufenschalter	Temperaturregler
Vorheizen:	
15 Min. 3/3	Auf 240°
Einsetzen:	
In der Fettpfanne, mittlere Schiene.	Im Bräter mit dem Rost oder in der Fettpfanne auf die mittlere Schiene.
Braten:	
25 Min. 3/3	25-30 Min. 240°
10 Min. 0/0	10 Min. 0°

424 Leberpastete

750 g	Rinder- od. Kalbsleber		Salz
			Majoran
100 g	Speck		.....
1	Zwiebel	150 g	Speck
2	Brötchen		z. Auslegen

Die Brötchen in kaltem Wasser einweichen und ausdrücken. Leber, Speck, Zwiebel und Brötchen zweimal durch den Fleischwolf drehen, die Gewürze hinzugeben und gut abschmecken. Eine Kastenform am Boden und an den Seiten mit dünnen gleichmäßigen Speckstreifen auslegen. Die Lebermasse einfüllen, fest eindrücken und im Ofen backen. Die Leberpastete dann stürzen.

Veränderung

Die Masse zu ⅔ mit Kalb- und ⅓ Schweinefleisch bereiten und statt Majoran Pastetenwürze verwenden.
Besonders festlich sieht eine Pastete im Teigmantel aus. Dazu den Pasteten-Mürbeteig Nr. 661 bereiten. Die Kastenform wie beschrieben damit auslegen und eine der Fleischmassen fest eindrücken. Nach dem Auflegen des Deckels die Papierschornsteine einstecken und die Pastete backen.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost ⊓ auf den Boden.
Backen:	
Leberpastete	
45-50 Min. 1/3	40-50 Min. 180-190°
10-15 Min. 0/0	10 Min. 0°
Pastete mit Teig	
40-50 Min. 2/3	60-70 Min. 200°
10-15 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

Wildbraten

Wildfleisch muß gut abgehangen sein, ehe man es zubereitet, doch soll es keinen zu starken Geruch annehmen. Ist dies doch der Fall, so wird es mit einer schwachen Lösung von übermangansaurem Kali abgewaschen oder mit rohen Kartoffelscheiben abgerieben. Danach muß das Fleisch mit einem feuchten Tuch abgewischt oder sehr schnell abgewaschen werden. Der Kenner vermeidet das Waschen des Wildfleisches, sondern reibt es gleich, nachdem alles geronnene Blut entfernt worden ist, nur mit einem feuchten Tuch ab. Der Hausfrau wird es jedoch meist angenehmer sein, wenn sie das Fleisch schnell waschen kann. Dann wird es sorgfältig gehäutet und alles Fett entfernt, da es unangenehm schmeckt. Bei größeren Stücken, wie Keule, entfernt man zweckmäßig die Knochen, die man zu einer Suppe auskocht.

Wildbraten, besonders Reh und Hirsch, gewinnen sehr an Zartheit, wenn man sie vor dem Häuten 2-3 Tage in Butter- oder Sauermilch legt, der man Zwiebel, Gewürzkörner und Salz zufügt. Von dieser Marinade wird später etwas zum Auffüllen der Sauce verwendet.

In einzelnen Gegenden ist man gewöhnt, alle Wildbraten in eine Essigbeize zu legen, doch verliert sich dadurch der typische Wildgeschmack. Sauermilch ist daher günstiger und bekömmlicher.

Als geschmackgebende Zutaten wählt man Wacholderbeeren, Gewürzkörner und nach Belieben ein Stück Lorbeerblatt.

Das Wild gehört zum fettarmen Fleisch und benötigt, um gut zu schmecken, verhältnismäßig viel Fettzusatz. Im Vergleich zum Flammenherd kommen wir aber beim Braten im Elektroherd durch die regelbare und mildere Hitze mit weniger Fett aus. Durchschnittlich kann man die Hälfte der früheren Mengen rechnen, um doch einen schmackhaften, saftigen Wildbraten zu erhalten. Zu starke Hitze ist nicht günstig, denn dadurch kann das Fleisch trocken werden.

Für alle kleinen Wildstücke, die eine Bratzeit von unter 1 Std. haben, wie ein Hasenrücken, kleine Rehrücken von 1½ kg und Kaninchen, ist es vorteilhafter, auch den stufengeregelten Bratofen 15 Min. auf 3/3 vorzuheizen, damit das Fleisch nicht zu lange im Ofen bleibt, andererseits aber doch eine braune Sauce erzielt wird. Größere Stücke und vor allem älteres, nicht besonders zartes Fleisch können dagegen gleich kalt eingesetzt werden, man kann sie vorteilhaft in der gußeisernen Pfanne braten.

Siehe auch Zubereitung von Braten.

425 Rehbraten

Zum Braten eignen sich am besten Keule und Rücken, die anderen Stücke werden vorteilhafter im Topf auf der Kochplatte geschmort. Auch kleinere Braten unter 1 kg sollte man lieber im Schmortopf fertigstellen, da Wildfleisch infolge seines geringen Fettgehalts leicht austrocknet.

Das vorbereitete Rehfleisch mit Salz und zerstoßenen Wacholderbeeren einreiben, mit Butter bestreichen und mit gleichmäßig geschnittenen Speckstreifen bis zu 1 cm Breite belegen oder mit dünneren spicken. Einige Scheiben in die Fettpfanne geben, die vorher mit Wasser ausgespült wird. Man rechnet für einen großen Braten 25-50 g Butter und 100-125 g Speck. Statt Speck kann natürlich mehr Butter genommen werden. Den Rehrücken kann man auf dem Rost braten, die Keule besser in der Fettpfanne oder dem gußeisernen Bräter. Die Keule befreit man von den Knochen und legt sie mit der Oberseite nach unten in die Pfanne und wendet sie nach etwa 35 Min. Ein Zugießen von Wasser ist erst nötig, wenn der Bratensatz recht braun, jedoch noch nicht zu dunkel geworden ist. In der letzten ¾ Std. gießt man nach und nach saure Sahne oder

Buttermilch - es kann die Milch vom Einlegen des Fleisches verwendet werden - über das Fleisch. Die Speckscheiben werden heruntergestreift. Die Sauce wird zuletzt auf der Platte mit Wasser oder Sahne verlängert und angedickt. Beim Anrichten füllt man ein wenig davon über das aufgeschnittene Fleisch. Man reicht gern Preiselbeeren oder Johannisbeergelee dazu.

Rehrücken

Stufenschalter	Temperaturregler
Vorheizen:	
15 Min. 3/3	Auf 220°
Einsetzen:	
Auf dem Rost mit der Fettpfanne auf die mittlere Schiene.	
Braten:	
2 kg Rehrücken	
30-35 Min. 3/3	30-35 Min. 220°
10 Min. 0/0	5-10 Min. 0°
3 kg Rehrücken	
50 Min. 3/3	50-60 Min. 210°
25 Min. 2/0	
10 Min. 0/0	

Rehkeule

Stufenschalter	Temperaturregler
Vorheizen:	
15 Min. 3/3	Auf 210°
Einsetzen:	
In der Fettpfanne, untere Schiene.	In der Fettpfanne oder im Bräter mit dem Rost, untere Schiene.
Braten:	
1½ kg Rehkeule	
35 Min. 3/3	75-80 Min. 210°
50 Min. 1/1	10 Min. 0°
10 Min. 0/0	
2½ kg Rehkeule	
40 Min. 3/3	90-100 Min. 200°
60 Min. 1/1	10 Min. 0°
10 Min. 0/0	

426 Hirschbraten

Auch vom Hirsch nimmt man zum Braten Keule, Rücken und das Filet, das wie ein Rinderfilet gebraten wird. Die anderen Stücke werden am besten geschmort, ebenso die unter 1 kg schweren, da sie saftiger bleiben.
Das vorbereitete Hirschfleisch mit Salz und zerstoßenen Wacholderbeeren einreiben, mit Butter bestreichen und mit gleichmäßig geschnittenen Speckstreifen belegen oder spicken. Einige Scheiben in die Pfanne geben, die nur mit Wasser ausgespült wird. Man rechnet für einen großen Braten 25-50 g Butter und 100-150 g Speck. Die von den Knochen gelöste Keule wird am besten mit der Oberseite nach unten in die Fettpfanne oder den Bräter gelegt und nach 30-40 Min. gewendet. Ein Zugießen von Wasser ist erst nötig, wenn der Bratensatz recht braun, jedoch nicht zu dunkel geworden ist. In der letzten ¾ Std. gießt man nach und nach saure Sahne oder Buttermilch - es kann die Marinade verwendet werden - über das Fleisch. In einigen Gegenden gibt man ein wenig Gelee von schwarzen oder roten Johannisbeeren an die Sauce, auch Rotwein oder Beize, und verlängert sie auf der Platte mit Wasser oder Sahne und dickt sie an.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
In der Fettpfanne, untere Schiene.	In der Fettpfanne oder im Bräter mit dem Rost, untere Schiene.
Braten:	
2 kg Hirschrücken od. -keule	
40 Min. 3/3	90-100 Min. 200°
2-2¼ Std. 1/1	10 Min. 0°
10 Min. 0/0	
5 kg Hirschrücken od. -keule	
70 Min. 3/3	2½-
3½ Std. 1/1	2¾ Std. 190-200°
10 Min. 0/0	10 Min. 0°

Was ist zu beachten?

Jedes ½ kg Fleisch mehr oder weniger

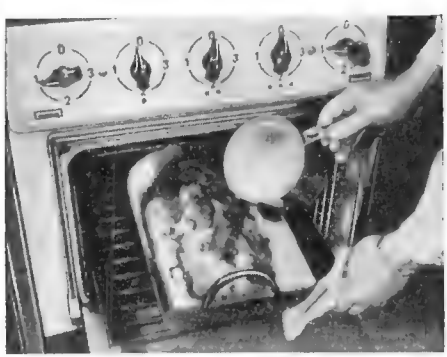


Abb. 56: Die Hirschkeule wird bei milder Hitze gargebraten, in der letzten halben Stunde mit saurer Sahne übergossen.

etwa 15 Min. länger oder kürzer braten, davon im stufengeregelten Bratofen 5 Min. auf starker Hitze und 10 Min. auf schwacher Hitze rechnen.
Durch das Braten bei schwacher Hitze 1/1 im stufengeregelten Bratofen bleibt das Wildfleisch saftiger, als wenn es schnell und scharf gebraten wird. Steht die Zeit nicht zur Verfügung, auf 2/1 umschalten und etwa ein Drittel der Bratzeit abrechnen.

427 Wildschweinbraten

1 kg	**Wildschweinrücken** od. -keule	3	**Wacholderb.**
		1	**Zwiebel**
			Lorbeerblatt
¼ l	**Wasser**	1	**Eßl. Salz**
¼ l	**Essig**		**Buttermilch**
⅛ l	**Rotwein**		.....
			Mehl z. And.

Das Wildschweinfleisch 2-3 Tage in Buttermilch oder in die mit den Gewürzen aufgekochte Beize legen. Nach dem Einreiben mit Salz und gestoßenen Wacholderbeeren auf dem Rost oder im Bräter braten. Die Pfanne nur mit Wasser ausspülen. ½ Std. vor dem Abschalten von der Beize nach und nach etwas über das Fleisch gießen. Die Sauce mit Wasser und Buttermilch verlängern und mit Mehl andicken.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Rost mit der Fettpfanne od. im Bräter mit dem Rost auf die untere Schiene.

Im Bräter mit dem Rost auf die untere Schiene.

Braten:

30-35 Min. 3/3	100-110 Min.	200°
70-90 Min. 1/1	10 Min.	0°
10 Min. 0/0		

Was ist zu beachten?

Ein Rückenstück braucht kürzere Zeit zum Weichwerden als die Keule.

428 Hasenbraten

Den abgezogenen Hasen gut häuten. Hals, Bauchlappen und Vorderläufe abtrennen. Die Rückenwirbel von unten etwas einknicken, damit man den Hasen besser zerteilen kann. Dann mit Salz einreiben, mit Butter bestreichen und mit Speckstreifen belegen oder spicken. Die Hinterläufe an den Enden mit Speckscheiben umwickeln, festbinden, ebenso mit dem Schwanzende und dem Halsansatz verfahren. Um zu vermeiden, daß sich der Rücken krümmt, die Wirbelsäule einhauen oder einen dünnen Spieß durchstechen oder Anfang und Ende am Rost festbinden. Für einen Hasenrücken 20-30 g Butter und 80 g Speck rechnen, für einen Hasen im ganzen 30-50 g Butter und 125 g Speck. Einige Scheiben in die Fettpfanne legen, die nur mit Wasser ausgespült wird. In den letzten 15-20 Min. saure Sahne, Milch oder Buttermilch über den Braten gießen und die Sauce auf der Kochplatte fertigmachen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

In der Fettpfanne oder auf dem Rost mit der Fettpfanne, mittlere Schiene.

Braten:

H a s e von etwa 2 kg

25 Min. 3/3	40-50 Min.	220°
30 Min. 2/1	10 Min.	0°
10 Min. 0/0		

H a s e von 3-3½ kg

45 Min. 3/3	75-85 Min.	200-210°
40-50 Min. 2/1	10 Min.	0°
10-15 Min. 0/0		

Den Wrasenschieber erst 20 Min. vor dem Abschalten öffnen.

Was ist zu beachten?

Sollen die Vorderläufe mitgebraten werden, so kommen sie erst nach 10 Min. Bratzeit in den Bratofen.

429 Hasenrücken

Den Hasenrücken wie „Hasenbraten" Nr. 428 behandeln.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Vorheizen:

15 Min. 3/3	Auf	230°

Einsetzen:

Auf dem Rost mit der Fettpfanne oder in der Fettpfanne, mittlere Schiene.

Braten:

25 Min. 3/3	25-30 Min.	230°
15 Min. 0/0	10 Min.	0°

Den Wrasenschieber erst 10 Min. vor dem Abschalten öffnen.

Abb. 57: Das mit Speck belegte Kaninchen wird am besten in der Fettpfanne gebraten.

430 Kaninchenbraten

Am besten schmecken Wildkaninchen, da das Fleisch herzhafter ist, aber auch die zahmen werden, gut zubereitet, von vielen gern gegessen. Das Einlegen in Buttermilch für 2-4 Tage trägt zum Wohlgeschmack bei. Das Kaninchen häuten, mit Salz einreiben, mit etwas Butter bestreichen und mit Speckstreifen belegen. Die Hinterläufe mit Speckscheiben umwickeln und festbinden, alle hochstehenden Teile durch Speck schützen. Das Kaninchenfleisch ist fetter als das des Hasen, daher nicht so viel Fett zusetzen. Das Fleisch im ganzen auf dem Rost oder in der Fettpfanne braten, da es zarter ist als ein Hase. Die Pfanne nur mit Wasser ausspülen.

Stufenschalter		Temperaturregler
Vorheizen:		
15 Min. 3/3	Auf	240°
Einsetzen:		
In der Fettpfanne oder auf dem Rost mit der Fettpfanne, mittlere Schiene.	In der Fettpfanne, mittlere Schiene.	
Braten:		
25-30 Min. 3/3	40-50 Min.	240°
20-25 Min. 2/1	10 Min.	0°
10 Min. 0/0		

Was ist zu beachten?

Ein junges Kaninchen zieht häufig viel Saft. Damit das Fleisch schneller bräunt, von dem Saft etwas abnehmen und später zur Sauce verwenden, die im Topf auf der Platte gekocht wird.

Hasenpfeffer

siehe Nr. 408.

Geflügel

Das Geflügel wird vorsichtig gerupft, damit die Haut nicht verletzt wird. Bei älteren Tieren erleichtert man sich die Arbeit durch vorheriges Eintauchen in heißes, aber nicht kochendes Wasser. Dann wird das Geflügel geköpft, die Halshaut auf der Rückenseite etwas aufgeschnitten und Gurgel und Kropf losgelöst und herausgezogen. Von der Halsöffnung aus löst man auch zuerst das Eingeweide von der Bauchhöhle, und zwar mit dem Zeigefinger. Dann legt man das Tier auf den Rücken und macht unter der Brust einen Längsschnitt von etwa 6 cm. Mit dem Zeige- und Mittelfinger greift man in das Innere und zieht vorsichtig die Gedärme sowie Herz, Magen und Leber heraus. An letzterer sitzt die Gallenblase, die nicht zerreißen darf und daher vorsichtig entfernt werden muß. Der Magen wird aufgeschnitten, ausgekratzt und von der äußeren und inneren Haut befreit, das Herz von allem Blut gereinigt. Von den Därmen löst man das Fett recht vorsichtig ab und wässert es, ebenso das Liesen- und Flomenfett. Alle inneren Teile außer der Leber werden sogleich gewaschen. Nun läßt man das Geflügel ungewaschen 2-3 Tage kühl hängen.

Am Zubereitungstag sengt man das Geflügel, hackt Flügel, Hals und Pfoten ab und wäscht es. Damit Gans, Ente

und Pute ein helles Aussehen erhalten, wäscht man sie mit Weizenkleie oder Mehl und lauem Wasser ab, danach nochmals mit kaltem Wasser. Dann reibt man das Tier nur innen mit Salz ein, nicht außen, da die Haut sonst ledern wird. Nach Belieben wird es mit Äpfeln, Kastanien, einer Fleisch- oder Semmelmasse gefüllt, und dressiert, indem man die Flügel auf den Rücken dreht, die Keulen nach rückwärts drückt und beides in dieser Lage festbindet. Die Brust tritt dadurch mehr hervor. Um sie bei fettarmen Tieren vor dem Austrocknen zu schützen, belegt man sie mit einer breiten, dünnen Speckscheibe (bardieren) und bindet sie ebenfalls fest. Mit Ausnahme von Gans und Ente wird fast alles Geflügel auf diese Weise dressiert. Im allgemeinen kann Geflügel in den kalten Ofen gesetzt werden. Nur Fleisch, das eine Bratzeit unter 1 Std. hat, schiebt man besser in den vorgeheizten Ofen, um schnell Bräune zu erhalten. Auch Geflügel braucht nicht begossen zu werden. Dadurch hat die Hausfrau eine große Erleichterung, und der Braten ist leichter verdaulich, denn durch das Beschöpfen zieht immer wieder Fett durch Fleisch und Füllung. Um eine knusprige Haut zu bekommen, bestreicht man das Fleisch, sobald es gar ist, mit kaltem, schwach gezalzenem Wasser und gibt im stufengeregelten Bratofen nochmals 5-10 Min. starke Oberhitze. Im temperaturgesteuerten Bratofen schaltet man auf 250°.
Dann darf der Braten aber nicht mehr der Speicherwärme ausgesetzt werden, da die Haut sonst wieder weich wird. Da es gut ist, das Geflügel zu wenden, setzt man es zuerst mit der Brust nach unten ein. Bei fettem Fleisch fügt man von Anfang an ⅛ l Wasser hinzu, bei magerem spült man die Pfanne nur mit Wasser aus und gibt später Flüssigkeit nach. Das Geflügel brät man in der Pfanne oder auf dem Rost. Mageres Geflügel wird im allgemeinen besser in der Fettpfanne gebraten.

431 Gänsebraten

1	**Gans**		o d e r
	Salz		**Fleisch- od. Semmelfülle**
	Beifuß		
	Äpfel od. Kastanien	⅛ - ¼ l	**Wasser**
			Mehl z. And.

Die vorbereitete Gans gefüllt oder ungefüllt braten, nach Belieben einen Stengel Beifuß hineinstecken. Nachdem sie zugenäht ist, mit der Brust nach unten auf den Rost legen, der mit der Fettpfanne auf die untere Schiene gestellt wird. In die Fettpfanne ⅛ l Wasser gießen. Etwa nach 45 Min. den Wrasenschieber öffnen und die Gans nach 1 Std. wenden. Gleichzeitig mit einer Stopfnadel an den Seiten und unterhalb der Keulen in die Haut stechen, damit das Fett heraustritt. Darauf achten, daß nur die Haut angestochen wird, nicht das Fleisch, da es sonst trocken wird. Hat sich viel Fett angesammelt, so wird es abgeschöpft. Die Gans wird im stufengeregelten Bratofen nun bei schwächerer Schaltung gargebraten. Zartheit und Größe des Bratens sind natürlich für die Zeit ausschlaggebend. Zwischendurch das Fett abschöpfen, nach Bedarf etwas Wasser in die Pfanne gießen. Ist die Gans weich und mit Salzwasser bestrichen, im stufengeregelten Bratofen 10 Min. starke Oberhitze geben, dann sofort herausnehmen und auf einem Untersatz im geöffneten Bratofen warmstellen und die Sauce bereiten. Diese entfetten, mit Wasser verlängern und andicken.

Stufenschalter	**Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Rost mit der Fettpfanne auf die untere Schiene.

Braten:

60 Min. 3/3	2½ Std. 210-225°
70-100 Min. 3/1	Wenn nötig, in den
oder 2/1	letzten 10 Min.
10 Min. 3/0	240-250°

Was ist zu beachten?

Günstig ist auch folgende Zubereitung von großen und fettreichen Gänsen im temperaturgeregelten Bratofen. Die vorbereitete Gans mit ⅜ l Wasser in der Fettpfanne auf die untere Schiene stellen. Nach einer Stunde die Gans auf den Rost legen und über die Fettpfanne schieben. Nach Bedarf Wasser zusetzen und

zwischendurch Fett abschöpfen, wie vorstehend beschrieben. Die Hitze kann dann im temperaturgesteuerten Ofen 225° betragen. Beim Umsetzen die Gans wenden. Den Wrasenschieber öffnen, sobald Dampf entweicht. 10-15 Min. vor dem Herausnehmen mit Salzwasser bestreichen, starke Hitze geben, dann aber keine Speicherwärme einwirken lassen, sondern das Geflügel auf eine heiße Bratenplatte legen und bald servieren.

432 Entenbraten

1	**Ente**		**Füllung n. Bel.**
	von 1½-2 kg		.....
	Salz	⅛ l	**Wasser**
	.....		.....
			Mehl z. And.

Die Zubereitung ist wie bei „Gänsebraten" Nr. 431.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Rost mit der Fettpfanne auf die untere Schiene.

Braten:

50 Min. 3/3	80-90 Min. 210-225°
30-40 Min. 3/1	Wenn nötig, in den
oder 2/1	letzten 10 Min.
10 Min. 3/0	240-250°

Gänse- und Entenklein

siehe Nr. 406.

433 Wildentenbraten

1-2	**Wildenten**	**Butter**
	Salz	**Speck**
	ger. Zwiebel	**saure Sahne**
6-8	**Wacholder-**	**Rotwein**
	beeren	.....
1	**Bl. Salbei**	**Mehl z. And.**

Die Vorbereitung ist wie bei „Gänsebraten" Nr. 431, doch muß unbedingt die Talgdrüse am Schwanz herausgeschnitten werden, da sonst die Ente tranig schmeckt. Dann innen mit den gestoßenen Wacholderbeeren, Salz, geriebener Zwiebel und Salbei einreiben, mit Butter bestreichen, Keulen und Brust mit Speck belegen und festbinden. Ältere Tiere in der Fettpfanne braten, jüngere auf dem Rost. Die Pfanne nur mit Wasser ausspülen, nach ¾ Std. Wasser nachgießen und 20 Min. vor dem Ausschalten über das Fleisch saure Sahne geben. Die Sauce mit Wasser und Sahne verlängern, nach Belieben mit etwas Rotwein abschmecken und mit Mehl andicken.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

In der Fettpfanne oder auf dem Rost mit der Fettpfanne, untere Schiene.

Braten:

35 Min. 3/3	80-90 Min. 210°
50 Min. 2/1	10 Min. 0°
10 Min. 0/0	

434 Rebhühner

4-6	**Rebhühner**	**Speck**
	Salz	.....
	Butter	**saure Sahne**
	Petersilie	.....
4-6	**Weinblätter**	**Mehl z. And.**

Junge Tiere sind an den hellgelben Füßen und spitzen Krallen zu erkennen. Der Schnabel ist schwarz und spitz. Die gerupften, gesengten und ausgenommenen Rebhühner sehr schnell waschen und abtrocknen. Innen salzen ein Stückchen Butter und etwas Petersilie hineinstecken. Die Brust sowie die Keulen mit Speckscheiben belegen, den Rücken mit einem Weinblatt und beides festbinden.

Die Rebhühner auf dem Rost oder in der Fettpfanne braten, die nur mit Wasser ausgespült wird. 10 Min. vor dem Ausschalten saure Sahne über das Geflügel gießen. Die Sauce mit Wasser und Sahne verlängern und mit Mehl andicken.

Auf dem Rost lassen sich etwa 10-12 Rebhühner braten.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Vorheizen:

15 Min. 3/3 Auf 240-250°

Einsetzen:

Auf dem Rost mit der Fettpfanne auf die mittlere Schiene.

Braten:

30-40 Min. 3/3	30-40 Min. 240-250°
10 Min. 0/0	10 Min. 0°

Was ist zu beachten?

2-3 Rebhühner im Topf auf der Platte schmoren, da sich das Anheizen des Bratofens dafür nicht lohnt.

435 Brathühner

2	**Hühner**	**Speck n. Bel.**
	Salz	.....
	Butter	**saure Sahne**
	Petersilie	.....
		Mehl z. And.

Junge Hühner sind an den hellroten Kämmen und leicht einknickbaren Fuß- und Brustknochen zu erkennen. Wie üblich vorbereiten, innen salzen, ½ Teelöffel Butter und etwas Petersilie hineinstecken. Die Hühner mit Butter bestreichen oder, falls Speckgeschmack geliebt wird, auf Brust und Keule Speckscheiben legen. Auf dem Rost zunächst mit der Brustseite nach unten braten und, wenn der Rücken gebräunt ist, wenden. Die darunter befindliche Fettpfanne nur mit Wasser ausspülen. 20-25 Min. vor dem Ausschalten die Hühnchen umkippen, da sich im Innern viel Fleischsaft bildet, der zur Sauce Verwendung findet. Die Sauce mit Wasser oder saurer Sahne verlängern und andicken.

Stufenschalter	**Temperaturregler**
Vorheizen:	
15 Min. 3/3	Auf 240-250°
Einsetzen:	
Auf dem Rost mit der Fettpfanne auf die mittlere Schiene.	
Braten:	
40-50 Min. 3/3	35-40 Min. 240-250°

Was ist zu beachten?

1 Brathuhn am vorteilhaftesten in einem kleinen Bräter im Bratofen braten.

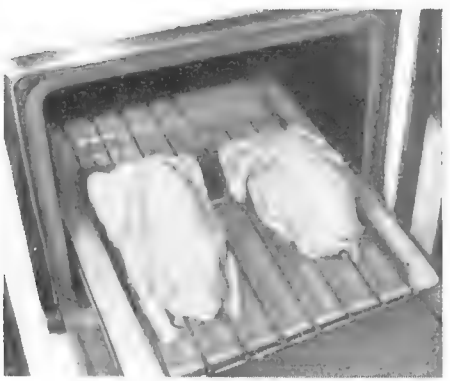


Abb. 58: Brathühner werden auf dem Rost zuerst mit der Brust nach unten eingesetzt und später gewendet, damit der Rücken braun wird.

436 Brathähnchen

Die Vorbereitung und das Braten der Hähnchen ist ebenso wie bei „Brathühner" Nr. 435, die Garzeit aber etwas kürzer, da das Fleisch noch zarter ist.

437 Gefüllte Tauben

4	**junge Tauben**	1	**Leber**
	Salz		**Pfeffer**
	.....		od. Muskat
2	**Brötchen**		.....
	Butter		**Speckscheiben**
1	**Eßl. Zwiebelwürfel**		z. Umwickeln
			Butter
	geh. Petersilie		z. Braten
	Salz		.....
1-2	**Eier**		**saurer Rahm**
	Magen, Herz		**Mehl z. And.**

Die gerupften, ausgenommenen Tauben 1-2 Tage abhängen lassen. Dann sengen, waschen, innen mit Salz einreiben. Die Brötchen einweichen, ausdrücken, auseinanderzupfen, in dem heißen Fett, in dem die Zwiebelwürfel und gehackte Petersilie gedünstet wurden, schnell abbrennen. Die Masse etwas auskühlen lassen, mit Ei, dem feingewiegten Fleisch von Magen, Herz und einer Leber sowie den Gewürzen vermengen und kräftig abschmecken. Die Tauben damit füllen, zunähen, die Brust mit Speckscheiben belegen und festbinden. Die übrigen Stellen mit Butter bestreichen, die Tauben auf den gefetteten Rost legen und über die Fettpfanne in den vorgeheizten Bratofen schieben. Nach dem Bra-

Abb. 59: 10 Minuten vor dem Abschalten wird das Geflügel mit kaltem Salzwasser bestrichen, damit die Haut knusprig wird.

ten die Sauce mit saurem Rahm und Mehl fertigmachen.

Stufenschalter		Temperaturregler
Vorheizen:		
15 Min.	3/3	Auf 240-250°
Einsetzen:		

Auf dem Rost mit der Fettpfanne auf die mittlere Schiene.

Braten:		
25-35 Min.	3/3	25-35 Min. 240-250°

438 Putenbraten

1	**junge Pute**		**Magen**
	Salz	1	**Eßl. Butter**
	nach Bedarf:	1	**Teel. Zwiebel**
	etwas Butter	1	**Brötchen**
	und Speck		**Salz**
	.....		**Paprika**
Füllung			**einige Pilze**
für den Kropf:			- frisch oder
125 g Kalbfleisch			getrocknet -
125 g Schweinefl.			.....
Leber		⅛ l	**Wasser**
Herz			.....
			Mehl z. And.

Ein junges Tier ist an den hellgrauen bis hellblauen Füßen zu erkennen, die der älteren Tiere sind dagegen rötlich. Die Tiere müssen nach dem Ausnehmen 5-6 Tage abhängen, dürfen aber noch nicht gewaschen sein.

Die Pute wie die Gans vorbereiten und braten. Den hochstehenden Brustknochen vorsichtig eindrücken. Die Keulen und Flügelstummel mit gebrühtem Garn am Rumpf festbinden, damit sie nicht hochragen und zu schnell bräunen. Der Kropf kann gefüllt werden. Das Fleisch für die Füllung durch die Maschine drehen. Die Butter zu Sahne rühren, die eingeweichte, ausgedrückte Semmel sowie die Gewürze und das Fleisch hinzugeben und kräftig abschmecken.

Falls die Pute nicht sehr fett ist, mit Butter bestreichen und auf die Keulen Speckstreifen binden.

In die Fettpfanne ⅛ l Wasser geben. Die Sauce zuletzt mit Wasser verlängern und mit Mehl andicken.

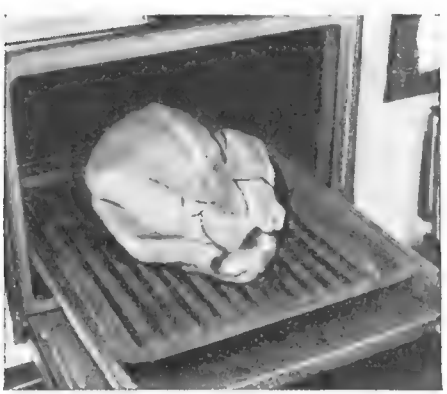


Abb. 60: Die Pute wird auf dem Rost gebraten und wie die Gans behandelt.

Stufenschalter		Temperaturregler
Einsetzen:		

Auf dem Rost mit der Fettpfanne auf die untere Schiene.

Braten:		
50 Min.	3/3	2½ Std. 210-220°
50-60 Min.	3/1	Wenn nötig, in den
oder	2/1	letzten 10 Min.
10 Min.	3/0	240-250°

439 Fasan

2-3	**Junge Fasanen**	**Speck**
	Salz	.....
	Butter	**saure Sahne**
		.....
		Mehl z. And.

Zubereitung wie bei „Brathühner" Nr. 435.

Stufenschalter		Temperaturregler
Vorheizen:		
15 Min.	3/3	Auf 240°
Einsetzen:		

Auf dem Rost mit der Fettpfanne auf die mittlere Schiene.

Braten:

2-3 junge Fasanen

30 Min.	3/3	30 Min. 240°

1 Fasan von 1 kg, etwa ½ Jahr alt

45 Min.	3/3	40 Min. 240°

1-2 ältere Fasanen

Stufenschalter		Temperaturregler
Einsetzen:		

Auf dem Rost mit der Fettpfanne oder in der Fettpfanne, untere Schiene.

Braten:		
40 Min.	3/3	75-80 Min. 220-230°
50 Min.	2/1	
5 Min.	3/0	

Puddinge

Ein Pudding besteht aus einer Teigmasse, deren Zutaten roh oder zum Teil vorgekocht sind. Er wird in einer gut schließenden Spezialform im Wasserbad gekocht, danach gestürzt und heiß mit einer Sauce, Kompott, Salat oder Gemüse zu Tisch gebracht. Die Form wird wie beim Backen mit Fett ausgestrichen, besonders am Zapfen, und mit geriebener Semmel oder grobem Grieß bestreut; ebenso wird auch das Innere des Deckels vorbereitet. Man achte darauf, daß die Form nur zu dreiviertel gefüllt wird und richtig schließt. Das Wasser wird im passenden Kochtopf abgemessen, ehe man die Puddingform ausstreicht, und zwar füllt man so viel Wasser ein, daß es 2 cm unter dem Verschluß der Form steht, da mit dem Hochsprudeln gerechnet werden muß. Dann stellt man sie ins kochende Wasser, legt den Deckel auf und schaltet auf S t u f e 1 ein. Für die angegebenen Rezepte rechnet man, wenn nichts anderes erwähnt ist, 60 Min. auf S t u f e 1 und 15 Min. o h n e S t r o m, also insgesamt 1¼ Std. Es schadet jedoch nichts, wenn der Pudding etwas länger im Wasserbad steht.

Sollte bei einem sehr großen Topf mit viel Wasser der Inhalt auf 1 nicht weiterkochen, muß man zwischendurch kurz auf die S t u f e 2 schalten. Beim 7-Stufenschalter ist dann die schwache S t u f e 2 die richtige Einstellung und auch bei der Kochplatte mit Reglerschalter kann man sich ganz dem Wärmebedarf anpassen.

Das lästige Nachgießen von Wasser, das früher nötig war, erübrigt sich, da durch die niedrige Temperatur kein starkes Verdampfen eintritt. Infolgedessen kann der Pudding ohne Aufsicht und sehr gleichmäßig kochen und bedarf auch einer kürzeren Zeit als bei anderer Beheizung, so daß der Stromverbrauch sehr gering ist.

Nach der Kochzeit öffnet man die Form vorsichtig, lockert zuerst den Rand des Puddings mit einem Messer und stürzt ihn auf eine große runde Platte. Sehr appetitlich sieht es aus, wenn man ihn

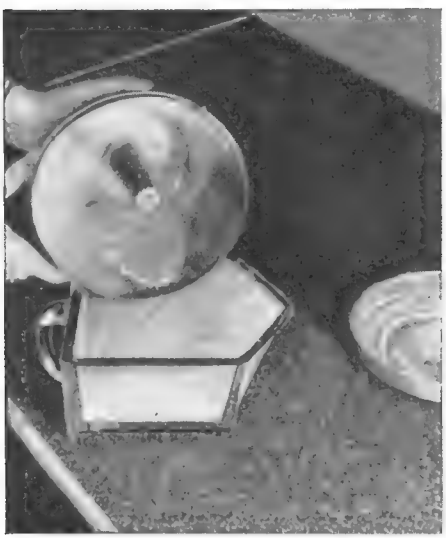


Abb. 61: Die Puddingform wird gefettet und mit geriebener Semmel ausgestreut.

Abb. 62: Die Form nicht zu voll füllen, damit die Masse Platz zum Aufgehen hat.

je nach seiner Art mit einem Kranz von Gemüse oder Früchten anrichtet. Er muß sofort aufgetragen werden.
Reste eines salzigen Puddings können aufgebraten werden und die eines süßen schmecken kalt zum Kaffee.
Man kann für den Pudding auch die Wärme des Backofens ausnutzen, wenn gerade ein Napfkuchen zu backen ist. Die gefüllte Puddingform wird neben den Kuchen auf den Rost gestellt, benötigt dieselbe Backzeit, kann aber 15-20 Min. in der Speicherwärme stehen bleiben.

Salzige Puddinge

440 Kartoffel - Käsepudding

100 g Butter
3 Eigelb
500 g Kartoffeln
2 Eßl. Milch
Salz
Paprika
50 - 75 g Käse
.....
3 Eischnee

Butter und Eigelb sahnig rühren, die am Tag vorher gekochten Kartoffeln reiben und dazugeben, Milch, Gewürze und den geriebenen Käse untermengen und den Eischnee unterheben.
Mit gedünstetem Gemüse anrichten, wie Spargel, Blumenkohl, Bohnen oder mit einer Sauce und Salat reichen.

Abb. 63: Nach dem Kochen wird der Rand des Puddings mit einem Messer gelöst, um ihn dann auf eine große Platte zu stürzen.

441 Parmesanpudding

100 g Butter
4 Eigelb
80 g Käse
Schweizer- od. Parmesankäse
⅛ l saure Sahne oder Milch
150 g Mehl
Salz
.....
4 Eischnee

Alle Zutaten der Reihe nach verrühren, den Eischnee unterziehen.
Den Pudding auf eine große, runde Platte stürzen, mit gedünstetem Gemüse (Bohnen, junge grüne Erbsen, Möhren oder Rosenkohl) und kleingeschnittenem Schinken umlegen.

442 Schinken - Kartoffelpudding

625 g Kartoffeln
- gekocht -
2 Brötchen
250 g roh. Schinken
od. Pökelfl.
2 Eier
1 Eßl. Butter
1 Zwiebel
1 Eßl. Petersilie
- gehackt -
1 Eßl. Schnittl.
- geschnitten -
Salz
Paprika

Die gekochten Kartoffeln mit dem Schinken und den eingeweichten, ausgedrückten Brötchen durch die Fleischmaschine drehen. Dann die Eier, die in der Butter gedünstete Zwiebel sowie die anderen Zutaten untermengen und die Masse kräftig abschmecken.
Den Pudding auf einer großen, runden Schüssel mit Gemüse anrichten oder mit einer Sauce und Salat reichen.

Was ist zu beachten?

Die Masse muß gut zusammenhalten und kräftig abgeschmeckt werden.

443 Leberpudding

375 g	Leber jed. Art	3	Eier
4	Brötchen		Salz
50 g	Speck		Paprika
1	Zwiebel		Petersilie

Leber, Speck, Zwiebel und die eingeweichten, ausgedrückten Semmeln durch die Fleischmaschine drehen und mit 3 ganzen Eiern, Salz, Paprika und Petersilie vermengen. Mit Gemüse reichen oder mit einer Sauce und Salat zu Kartoffeln, Kartoffelbrei oder Apfelkartoffeln oder Spätzle.

Was ist zu beachten?

Sollte die Masse zu weich erscheinen, noch etwas geriebene Semmel zugeben.

444 Bienenkorb

Makkaronipudding

125 g	Makkaroni	20 g	Butter
	Salzwasser		Zwiebel
		1	Brötchen
250 g	Gehacktes (Kalb und Schwein)	1	Ei
			Salz
			Paprika

Die Makkaroni im ganzen in einen breiten Topf mit reichlich kochendem Salzwasser geben, nach dem Aufkochen ohne Strom zum Quellen bringen. Auf ein Sieb schütten, kaltes Wasser darüberlaufen lassen, damit sie nicht aneinander kleben. Eine glatte Puddingform mit Fett ausstreichen und die Makkaroni einzeln schneckenartig auf den Boden und an den Rand legen. Auf diese Makkaronischicht kommt die Hälfte der kräftig abgeschmeckten Fleischmasse, die aus den angegebenen Zutaten bereitet wird, dann ein Teil Makkaroni, wieder Fleisch und als Abschluß Makkaroni. Den Pudding nach dem Kochen stürzen und mit einer Tomaten-, Pilz- oder Kapernsauce essen. Er sieht durch die außen liegenden Makkaroniröhrchen wie ein Bienenkorb aus.

Was ist zu beachten?

Die Makkaroni gleichmäßig und dicht auf den Boden und an den Rand legen, damit der Pudding zusammenhält und gut aussieht.

→

Abb. 64: Der auf eine große Platte gestürzte Pudding sieht hübsch garniert einladend aus.

445 Fleischpudding

von Resten

2	Brötchen		Salz
500 g	Fleisch, gek. od. gebraten	2	Eigelb
			Paprika
125 g	Schweinefl., roh, od. Speck		geh. Kräuter od. 3 gehackt. Sardellen
1	Zwiebel		
		2	Eischnee

Das Fleisch mit der Zwiebel und den eingeweichten, ausgedrückten Brötchen durch die Fleischmaschine drehen oder die Zwiebel in Fett dünsten, mit allen anderen Zutaten vermengen und kräftig abschmecken, den Eischnee unterziehen. Mit pikanter Sauce reichen.

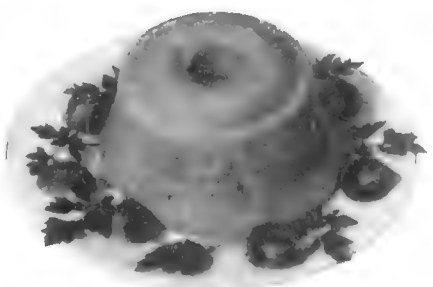
Was ist zu beachten?

Bei sehr fettem Fleisch kann statt des rohen Schweinefleisches auch etwas Rindfleisch genommen werden. Bei magerem, nur gekochtem Fleisch noch 1 Eßl. Butter zufügen und darin die Zwiebel dünsten.

446 Feiner Kalbfleischring

50 g	Butter		Zitronengelb
60 g	Mehl	500 g	roh. Kalbfl.
9	Eßl. Milch	150 g	roh. Schweinefleisch
3	Eigelb		
	Salz	3	Eischnee
	Paprika		
8	Champignons		Gemüse z. Füllen

Butter und Mehl schwitzen, mit der Milch ablöschen, rühren, bis die Masse wieder ziemlich erkaltet ist. 3 Eigelb, Salz, Paprika, ein wenig Zitronengelb, die gehackten Pilze und das durchgedrehte Fleisch zufügen und zuletzt den Eischnee unterziehen. In einer Ringpuddingform kochen, stürzen und innen mit feinem Gemüse füllen.



447 Kalbfleischpudding

2	Brötchen		Zitronensaft
500 g	Kalbfl., roh		geh. Kräuter
50 g	Schinken, roh	3	Sardellen od.
25 g	Butter		50 g geh. Pilze
1	Zwiebel		od. ger. Käse
2-3	Eigelb		
	Salz	2-3	Eischnee

Die Brötchen einweichen und ausdrükken. Das Fleisch 1-2mal durch die Hackmaschine drehen, anschließend die Brötchen. Die Masse mit den in Butter gedünsteten Zwiebelwürfeln, Gelbeiern, Salz, Zitronensaft und gehackten Kräutern vermengen oder die Masse mit gedünsteten Pilzen oder geriebenem Käse abschmecken. Zuletzt den steifen Eischnee unterziehen. Mit Tomaten-, Kapern-, Gurken-, Pilz- oder Sardellensauce reichen.
Statt der Brötchen eignen sich auch 250 g gekochte Kartoffeln zur Bindung.

Was ist zu beachten?

Die Fleischmasse gut abschmecken.

448 Fleischpudding
mit Pilzen

500 g	Pilze	250 g	Gehacktes
1	Eßl. Butter		(halb Rind,
1	Zwiebel		halb Schwein)
2	Eßl. Mehl	1	Brötchen
	Salz	1	Ei
	Petersilie		Salz
	- gehackt -	1	Zwiebel
			Paprika

Die gesäuberten Pilze hacken und in der Butter mit Zwiebelwürfeln dünsten, dann 2 Eßl. Mehl überstäuben und mit Salz und Petersilie vermengen.
Von dem Gehackten mit den anderen Zutaten eine Farce bereiten, mit den Pilzen vermengen und gut abschmecken. Mit Kapernsauce zu Tisch bringen.

Was ist zu beachten?

Wenn die Pilze sehr viel Saft ziehen und die Masse sehr weich erscheint, etwas geriebene Semmel hinzufügen. Sollen die Pilze abwechselnd mit dem Fleisch in Lagen geschichtet werden, müssen sie vorher gut abtropfen.

Veränderung

Es können auch Reste von gebratenem oder gekochtem Fleisch Verwendung finden.

449 Gemüsepudding

250 g	Gemüse	2	Eigelb
	- geputzt -		Salz
			Kräuter zu
30 g	Butter		dem Gemüse
40 g	Mehl		passend
⅛ l	Flüssigkeit		
		2	Eischnee

Das Gemüse in 5 Eßlöffel Wasser kochen. Von Butter, Mehl und Flüssigkeit (Gemüsebrühe und Milch) eine Sauce bereiten, mit Eigelb abziehen, würzen, das Gemüse hinzugeben und den Eischnee unterziehen.

Was ist zu beachten?

Das Gemüse knapp weichkochen, damit es nicht zerfällt.

450 Spinatpudding

1 kg	Spinat	40 g	Mehl
200 g	Weißbrot	1	Ei
	- alt -		Salz
50 g	Butter		reichlich
1	gr. Zwiebel		Schnittlauch
			feingeschnitt.

Den gut gewaschenen Spinat ohne Wasser im Topf nur zusammenfallen lassen und hacken.
Das Weißbrot einweichen und ausdrükken.
In der Butter die Zwiebel dünsten, das Mehl mit durchschwitzen, das Weißbrot hinzugeben und abbrennen, von der Platte nehmen, mit dem Spinat vermischen, Ei, Salz und Schnittlauch untermengen und in die Form füllen. Dazu kleine gebratene Kartoffeln geben.

Was ist zu beachten?

Der Spinat soll nur leicht zusammenfallen, nicht kochen.

451 Spinatpudding
mit Fleisch

1 kg	Spinat	125 g	gek. Schinken
			od. Fleisch-
40 g	Speck		reste od. 150 g
25 g	Butter		rohes Fleisch
1	Zwiebel		Salz
1	Eßl. Mehl		Muskat n. Bel.
2	Brötchen		
2	Eigelb	2	Eischnee

Den Spinat im Topf zusammenfallen lassen, dann wiegen oder hacken.

Die Brötchen einweichen und ausdrükken, Speck, Butter, Zwiebel und Mehl durchschwitzen, die Semmeln hinzutun und das Ganze zu einem Kloß abbrennen. In die warme Masse die Gelbeier, Salz und Gewürze geben, mit dem Spinat und dem gewiegten oder durchgedrehten Fleisch vermengen und zuletzt den Eischnee unterheben.
Mit einer Tomaten- oder Sardellensauce oder mit Pfannkuchen oder Flädle auftragen.

Was ist zu beachten?

Sollte die Masse zu weich sein, etwas geriebene Semmel hineingeben.

452 Schwarzwurzelpudding

1 kg	Schwarzwurzeln	40 g	Mehl
			Salz
⅛ l	Wasser		Paprika
	Salz		Zitronensaft
	.....	⅛ l	Flüssigkeit
50 g	Butter		(Schwarzwurzelwasser)
3	Eigelb		.....
2	Eßl. Käse		
	- gerieben -	3	Eischnee

Die Schwarzwurzeln schaben und in Essigwasser legen, damit sie weiß bleiben. Dann in gleichmäßige kleine Stücke schneiden, die dicken Stangen zerteilen. In ⅛ l kochendes Wasser geben und auf Stufe 1 knapp garkochen.
Nun die Butter zu Sahne rühren, nach und nach die anderen Zutaten hinzufügen, mit ein wenig Zitronensaft abschmecken, dann die Schwarzwurzeln und zuletzt den Eischnee unterheben.
Den Schwarzwurzelpudding mit Schinken garnieren und leicht gebräunte Butter dazu reichen.

453 Spargelpudding

1 kg	Spargel		Salz
¼ l	Wasser		Paprika
	Salz		Zitronensaft
	.....	⅛ l	Flüssigkeit
50 g	Butter		(Spargelwass. und Milch)
3	Eigelb		.....
2	Eßl. ger. Käse		
40 g	Mehl	3	Eischnee

Den geschälten Spargel in Stücke schneiden und in ⅛ l kochendes Wasser geben. Wenn der Inhalt wieder kocht, ausschalten und den Spargel ohne Strom garkochen.
Die Butter sahnig rühren, nach und nach die übrigen Zutaten hinzugeben, dann die Spargelstücke mit Zitronensaft abschmecken und zuletzt den Eischnee unterheben.
Den fertigen Spargelpudding mit geschnittenem Schinken oder Schinkentütchen umlegen. Leicht gebräunte Butter oder eine Sauce dazu reichen.

454 Kohlpudding

1¼	kg Weißkohl od. Wirsing	1-2	Brötchen
			Salz
	.....		ger. Zwiebel
250 g	Rindfleisch		Paprika
100 g	Schweinefl.		od. Pfeffer

Die Kohlblätter ablösen, überbrühen, damit sie geschmeidig werden oder 5 Min. vorkochen. Mit den großen Blättern eine gefettete Puddingform auslegen. Von den anderen Zutaten eine Fleischfüllung bereiten, mit dem restlichen feingeschnittenen Kohl vermengen und fest in die Form drücken.
Den Kohlpudding 1¼ Std. auf Stufe 1 und 15 Min. ohne Strom kochen.
Sehr gut schmeckt dazu Tomatensauce.

Was ist zu beachten?

Den Pudding zuerst in eine Schüssel stürzen, da sich manchmal viel Saft bildet. Nachher auf eine runde Platte geben. Den Saft zur Sauce verwenden. Evtl. auch 30 g gewaschenen Reis unter die Masse geben, dann wird der Saft gebunden.

455 Pilzpudding

500 g	Pilze	3	Eigelb
	- geputzt -		Salz
60 g	Butter		Petersilie
1	Zwiebel		- gehackt -
	.....		.....
2-3	Semmeln	3	Eischnee

Die geputzten Pilze kleinhacken und in der Butter mit der Zwiebel etwa 10 Min. dünsten. Dann die eingeweichten, ausgedrückten Semmeln zerrühren, zu den Pilzen geben und die Masse noch 1 Min. auf der heißen Platte abbrennen. Den Topf zur Seite nehmen, nach kur-

zem Abkühlen die Eigelb unter die heiße Masse schlagen, die Gewürze und den steifen Eischnee hinzufügen und den Teig fest in die Form drücken.

Was ist zu beachten?

Die Masse muß gut zusammenhalten; wenn nötig etwas geriebene Semmel hinzugeben. Kräftig abschmecken.

456 Grünkernpudding

150 g	Grünkern-schrot	3	Eigelb
			Salz
½ l	Milch		Muskat
			Kräuter
50 g	Butter		- gehackt -
1	kl. Zwiebel		
4	Brötchen	3	Eischnee

Den Grünkernschrot in die kochende Milch geben und ohne Strom ausquellen.

In der Butter die Zwiebel schwitzen, die eingeweichten, ausgedrückten Brötchen hineingeben und die Masse abbrennen, mit dem Grünkernschrotbrei, Eigelb und Gewürzen verarbeiten und zuletzt den Eischnee unterheben.

Den Grünkernpudding mit Kapern-, Pilz- oder Tomatensauce oder auch mit Gemüse bzw. Salat reichen.

457 Grießpudding

mit Kräutern

½ l	Milch	1	geh. Zwiebel
	Salz		
150 g	grober Grieß	50 g	Butter
		2-3	Eßl. ger. Käse
1	Eigelb	2	Eßl. Kräuter
			- gehackt -
25 g	Butter	2	Eigelb
		3	Eischnee

In die kochende Milch den Grieß streuen und ohne Strom ausquellen. In die noch heiße Masse 1 Eigelb geben und gut durchrühren. Die Zwiebel in der Butter dünsten.

Die restliche Butter verrühren, Käse, Eigelb, Kräuter, Zwiebel, den erkalteten Grießbrei nach und nach hinzugeben und zuletzt den Eischnee unterziehen.

Der Grießpudding ist als Ersatz für Fleisch gedacht und kann mit Gemüse oder einer Pilz-, Tomaten-, Zwiebel- oder Gurkensauce gereicht werden.

Als passende Ergänzung Salate je nach der Jahreszeit dazu geben. Auch eine Rohkost-Platte oder eine Salat-Platte, die aus frischen Salaten oder Mischsalaten zusammengestellt werden kann, wäre eine gute Beigabe.

Süße Puddinge

458 Reispudding

½ l	Milch	2	Eigelb
150 g	Reis		Zitronengelb
	Salz		Mandeln
	od. 600 g		- gehackt -
	gek. Reisbrei	2	Eßlöffel
			Sultaninen
50 g	Butter		
75 g	Zucker	2	Eischnee

Den gewaschenen Reis mit Salz in die kochende Milch geben und ausquellen lassen.

Butter, Zucker und Eigelb schaumig rühren, Gewürze und den erkalteten Reisbrei hinzugeben, zuletzt die gewaschenen Sultaninen und den Eischnee unterziehen.

Mit Saft oder Obst reichen.

459 Grießpudding

½ l	Milch	2	Eigelb
75 g	Butter	80 g	Zucker
	Salz		Zitronengelb
175 g	grober Grieß	30 g	Mandeln
		5	bitt. Mandeln
1	Eigelb		
		3	Eischnee

Die Milch mit Butter und Salz aufkochen, den Grieß hineinstreuen, ausschalten, ohne Strom ausquellen lassen und 1 Eigelb in die heiße Masse geben, dann kaltstellen.

Eigelb, Zucker, Zitronengelb und geriebene oder gehackte Mandeln verrühren, den erkalteten Grießbrei löffelweise hinzugeben, zuletzt den Eischnee unterziehen und die Masse einfüllen.

Was ist zu beachten?

Der Pudding gerät am besten mit grobem Grieß.

460 Sagopudding

½ l Milch
Salz
140 g Sago
50 g Butter
100 g Zucker
2 Eigelb
40 g Sultaninen
Zitronengelb
2 Eischnee

Den Sago in die kochende Milch streuen, durchrühren und ohne Strom ausquellen lassen, dann kaltstellen.
Butter, Zucker, Eigelb schaumig rühren, den Sagobrei löffelweise hinzugeben, dann die Gewürze und den steifen Eischnee.
Eine Weinschaumsauce, Obstsaft oder Kompott zu diesem Pudding reichen.

Was ist zu beachten?

Beim Einstreuen des Sagos gut durchrühren, damit er sich nicht zusammenballt.

461 Fadennudelpudding

½ l Milch
60 g Butter
Salz
125 g Fadennudeln
2 Eigelb
100 g Zucker
30 g Mandeln
ger. od. geh.
3 bitt. Mandeln
Zitronengelb
50 g Sultaninen
2 Eischnee

Einen Brei von Milch, Butter, Salz und Nudeln kochen und auskühlen lassen.
Die anderen Zutaten verrühren, mit dem Brei langsam vermengen und den Eischnee unterheben.
Mit Saft oder Weinschaumsauce auftragen.

462 Hirsepudding

½ l Milch
Salz
150 g Hirse oder
600 g gek. Hirsebrei
60 g Butter
60 g Zucker
2 Eigelb
Zitronengelb
2 Eischnee

In die kochende Milch Salz und die gebrühte Hirse geben, nach dem Aufkochen ohne Strom ausquellen und kalt setzen.
Butter, Zucker und Eigelb schaumigrühren, Zitronengelb und den erkalteten Hirsebrei nach und nach hinzufügen und zuletzt den Eischnee unterheben. Mit Saft oder Obst reichen.

463 Frankfurter-Pudding

100 g Butter oder
Nierenfett
75 g Zucker
3 Eigelb
50 g Mandeln
ger. od. geh.
Zitronengelb
125 g dunkles Brot
3 Eischnee
500 g Äpfel

Das Nierenfett häuten und durch die Fleischmaschine drehen. Trockenes Brot reiben - je dunkler das Brot ist, um so kräftiger schmeckt der Pudding -, dann alle Zutaten nacheinander verrühren, zuletzt den Eischnee unterheben. Die Masse mit den in feine Scheiben geschnittenen Äpfeln vermengen.

464 Einfacher Plumpudding

100 g Rindernierenfett
150 g ger. Semmel
2 alte Brötchen
½ Teel. Salz
100 g Zucker
60 g Zitronat
75 g Mandeln
einige bittere
65 g Korinthen
65 g Sultaninen
Zitronengelb
½ Teel. Zimt
1 Pr. gerieb. Muskatnuß
1 Messerspitze gest. Nelken
2 Äpfel
3-4 Eßl. Milch
1 Eßl. Rum
4 Eier
Zucker
z. Bestreuen
6-7 Eßl. Rum
z. Begießen

Das Nierenfett häuten und durch die Fleischmaschine drehen, anschließend die eingeweichten, ausgedrückten Brötchen. Dann alle anderen Zutaten untermengen. Die Äpfel mit der Schale fein reiben. Der Teig gewinnt, wenn er mit einem Tuch zugedeckt bis zum anderen Tag kalt stehen bleibt.
Nach dem Kochen den gestürzten Pudding mit etwas Zucker bestreuen, mit dem Rum begießen, anzünden und brennend auftragen. Eine Weinschaumsauce dazu reichen.

Was ist zu beachten?

Dieser Pudding braucht zum Kochen längere Zeit, man rechnet 1¾ Std. auf Stufe 1 und 15 Min. ohne Strom.

465 Semmelpudding

250 g	Semmeln od. Gebäckreste	30 g	Mandeln od. Nüsse ger. od. geh.
⅜ l	Milch	6	bitt. Mandeln
80 g	Butter	50 g	Korinthen
80 g	Zucker	2	geriebene Semmeln
2	Eigelb		
	Zitronengelb		
	Salz	2	Eischnee

Die Semmeln kleinschneiden und in der kalten Milch aufweichen.
Butter, Zucker, Eigelb schaumig rühren, die Gewürze, die aufgeweichten sowie die geriebenen Semmeln hinzufügen, zuletzt den Eischnee unterheben.
Sehr gut schmeckt zu diesem Pudding eine Weinschaumsauce oder Obstsaft.

Was ist zu beachten?

Bei Gebäckresten, die schon süß sind und Gewürze enthalten, weniger Zucker und geschmackgebende Zutaten nehmen.

466 Schokoladenpudding

250 g	alte Semmeln	6	bitt. Mandeln
⅜ l	Milch	2	Eßl. Kakao od. 2 Eßl. Schokolade u. 1 Eßl. Kakao
80 g	Butter		
100 g	Zucker		
2	Eigelb	2	ger. Semmeln
	Salz		
30 g	Mandeln ger. od. geh.	1	Eischnee

Zubereitung wie bei Semmelpudding Nr. 465. Mit einer Vanille- oder Mandelsauce auftragen.

467 Kaffeepudding

200 g	alte Brötchen	2	Eigelb
	o d e r	90 g	Zucker
	Gebäckreste	50 g	Mandeln ger. od. geh.
¼ l	Mokka von 25 g Kaffee	6	bitt. Mandeln
80 g	Butter	2	Eischnee

Die kleingeschnittenen Brötchen in dem abgekühlten Kaffee aufweichen. Weitere Zubereitung wie bei Semmelpudding Nr. 465. Hierzu paßt eine Vanillesauce, flüssige Sahne oder Vollmilch.

468 Nußpudding

4	Eigelb	4	Eßl. Büchsenmilch oder Sahne
80 g	Zucker		
1	Prise Salz	3	Eßlöffel ger. Semmel
1	Vanillezucker		
200 g	Haselnüsse		
		4	Eischnee

Eigelb und Zucker schaumig rühren, Salz, Vanille, Milch oder Sahne hinzugeben, dann die geriebenen Haselnüsse und Semmelbrösel, zuletzt den Eischnee. Mit einer Vanillesauce oder leicht gesüßter, flüssiger Kaffeesahne reichen.

469 Quarkpudding

75 g	Butter	75 g	Mehl od. Grieß
120 g	Zucker	5	Eßl. Milch
3	Eigelb		Zitronengelb
30 g	Mandeln ger. od. geh.	375 g	Quark
6	bitt. Mandeln		
		3	Eischnee

Butter, Zucker, Eigelb schaumig rühren. Nach und nach den durchgestrichenen Quark, Mehl und die Gewürze hinzufügen, zuletzt den Eischnee unterheben. Mit Saft oder Obst zu Tisch bringen.

470 Mohnpudding

125 g	Mohn	30 g	Mandeln
⅛ l	Milch	1	Messerspitze Zimt
100 g	Weißbrot - alt -	1	Pr. Salz
		30 g	Korinthen
50 g	Butter	1	Messerspitze Backpulver
100 g	Zucker		
3	Eigelb	3	Eischnee

Den Mohn dreimal mit kochendem Wasser überbrühen, dann die kochende Milch aufgießen und den Mohn in der Reibesatte reiben. Inzwischen das Weißbrot einweichen und ausdrücken.
Die Butter sahnig rühren, abwechselnd Zucker und Eigelb zusetzen, die abgezogenen, gewiegten Mandeln sowie die anderen Gewürze, den Mohn und das zerzupfte Weißbrot. Zuletzt den steifen Eischnee unterziehen, die Masse in eine Form drücken und kochen.
Mit einer Vanille- oder Weinschaumsauce servieren.

471 Hefepudding

250 g	Mehl	Zitronengelb
15 g	Hefe	3 süße Mandeln
⅛ l	Milch	3 bitt. Mandeln
50 g	Zucker	30 - 50 g Butter
1	Ei	
1	Pr. Salz	30 g Butter z. Beträufeln

Hefestück bereiten (siehe „Hefeteig" Seite 189). Wenn es gegangen ist, alle anderen Zutaten hinzutun, den Teig abschlagen und in die Puddingform geben, an warmer Stelle gehen lassen, dann in das heiße, aber noch nicht kochende Wasserbad stellen. Beim Sieden auf Stufe 1 schalten.

Nach dem Stürzen mit Hölzchen oder Stricknadel verschiedentlich einstechen und heiße, leicht gebräunte Butter darübergießen. Mit Frucht-, Weinschaumsauce oder gedünstetem Obst auftragen.

Was ist zu beachten?

Die Form nur knapp zur Hälfte mit Teig füllen. Dieser muß vor dem Kochen gut aufgegangen sein.

Aufläufe

Aufläufe werden in einer Form aus Porzellan, Steingut oder Jenaer Glas im Backofen gebacken und in dieser Form heiß zu Tisch gebracht. Sie bieten eine angenehme Abwechslung im Küchenzettel. Die Hausfrau wird damit stets Anerkennung ernten, sei es, daß der Auflauf süß als Nachspeise nach einer sättigenden Suppe geboten wird, an Sonn- und Festtagen als Beigabe zum Braten oder zum Abendbrot als Vorspeise oder sättigendes Gericht. Bei vielen Rezepten ist es möglich, schon am Tage vorher oder morgens für den Abend die Zutaten vorzubereiten - auch Reste lassen sich auf diese Weise gut verwenden -, so daß man z. B. in Erwartung von Gästen oder sonntags im letzten Augenblick damit wenig Mühe hat, denn das Backen selber macht keine Schwierigkeiten. Es gibt eine Fülle von Rezepten, und jede erfahrene Hausfrau kann immer wieder neue Zusammenstellungen herausfinden.

Bei Aufläufen, deren Masse gerührt werden muß, kann mit einer elektrischen Küchenmaschine viel Mühe und Zeit erspart werden. S. S. 305.

Die Auflaufform wird ausgefettet, das Bröseln ist jedoch nicht nötig. Man achte darauf, daß der Rand nicht bestrichen wird, da dadurch der Teig nachher wieder fällt. Der Rand der Auflaufform muß von jedem Teig- oder Fettrest befreit werden, damit man das Einbrennen vermeidet und den Auflauf recht appetitlich auf den Tisch bringen kann.

Um beim Auflauf ein gutes Aussehen und eine Kruste zu erzielen, gibt man bei salzigen Aufläufen einen Belag von geriebener Semmel, geriebenem Käse und Butterflöckchen obenauf. In den Rezepten ist meistens Käse angegeben, doch kann man statt dessen Hefeflokken verwenden, die ebenso nahrhaft und schmackhaft, jedoch billiger sind. Bei süßen Aufläufen streut man geriebene Semmel, Zucker und Butterflöckchen obenauf.

Aufläufe, deren Zutaten bereits gar sind, müssen noch durchbacken und des besseren Geschmacks und Aussehens wegen bräunen. Aufläufe, deren Zutaten ganz oder zum Teil roh sind, werden wie ein Kuchen gargebacken.

Für das Backen der Aufläufe ist folgendes zu beachten:

Im stufengeregelten Backofen

Aufläufe mit garen Zutaten
- meist sind es die salzigen -

mit dem Rost auf die mittlere Schiene einsetzen und in 25-35 Min. bei Schalterstellung 3/3 braunbacken.

Aufläufe mit rohen Zutaten
- fast alle süßen -

mit dem Rost auf die untere Schiene einsetzen und wie einen Napfkuchen bei Schalterstellung 2/3 garbacken. Sie müssen langsam von unten herauf backen und daher starke Unterhitze aber mäßigere Oberhitze bekommen.

Im Backofen mit Temperaturregler

Aufläufe mit garen Zutaten
- also die salzigen -

mit dem Rost - Wölbung nach unten - auf die untere Schiene setzen und in etwa 20-30 Min. bei 225-250° backen.

Für Kartoffel-Aufläufe die längere Zeit und die stärkere Hitze rechnen. Für Nährmittel-Aufläufe und für solche mit Eierguß - also teigähnliche - die kürzere Zeit und die schwächere Hitze rechnen.

Aufläufe mit rohen Zutaten
- also die kuchenähnlichen -

mit dem Rost - Wölbung nach oben - auf den Boden setzen und in etwa 30-40 Min. bei 200-210° backen.

Die Lage des Rostes wird bei den Rezeptangaben durch folgendes Zeichen zum Ausdruck gebracht:

⊔ Dieses Zeichen bedeutet, daß der Rost mit der Wölbung nach unten liegt.

⊓ Dieses Zeichen bedeutet, daß der Rost mit der Wölbung nach oben liegt.

Der Wrasenschieber

wird bei Aufläufen nach der Hälfte der Backzeit geöffnet.

Salzige Aufläufe

472 Spargelauflauf
mit Kartoffeln

1 kg	**Kartoffeln**	**1**	**Eigelb**
			Salz
1 kg	**Spargel**	**1**	**Pr. Muskat**
⅛ l	**Salzwasser**	**125 g**	**roh. Schinken**
			oder mehr
30 g	**Butter**		
40 g	**Mehl**		**ger. Semmel**
½ l	**Flüssigkeit**		**ger. Käse**
	- Spargelwasser und Milch -		**Butterflöckchen**

Die Kartoffeln mit der Schale kochen, abziehen, in Scheiben schneiden. Den geschälten und in Stücke geschnittenen Spargel in ⅛ l Wasser und Salz kochen (siehe unter Spargel kochen) und abtropfen lassen. Von Butter, Mehl, Spargelwasser und Milch eine dicke Sauce bereiten, mit Eigelb abziehen, mit Salz und Muskat abschmecken. In eine Form abwechselnd Kartoffeln, Spargel und den in Würfel geschnittenen Schinken geben, als letztes Kartoffeln. Auf die eingefüllte Masse den Belag streuen.

Stufenschalter	**Temperaturregler**
Einsetzen:	
Mit dem Rost, mittlere Schiene.	Mit dem Rost ⊔, untere Schiene.
Backen:	
25-30 Min. 3/3	30-35 Min. 225°
10-15 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

Was ist zu beachten?

Nicht zu mehlige Kartoffeln nehmen oder die Sauce etwas dünner machen, da die Kartoffeln viel Flüssigkeit aufnehmen. Bei rohem Schinken mit der Salzbeigabe vorsichtig sein!

473 Spargelauflauf

mit Reis oder Graupen oder Hirse

250 g	**Reis**	50 g	**Butter**
	od. Graupen	50 g	**Mehl**
	od. Hirse		**Paprika**
1 l	**Wasser**	1	**Eßl. ger. Käse**
1-2	**Brühwürfel**		**Salz**
	Salz	1	**Eigelb**
1 kg	**Spargel**, fr.	1	**Eischnee**
	o. eingekocht	125 g	**roh. Schinken**
			oder mehr
½ l	**Flüssigkeit**		**ger. Käse**
	- Spargelbrühe		**ger. Semmel**
	und Milch		**Butterflöck.**
	oder Sahne -		

Das Salzwasser zum Kochen bringen, den Brühwürfel darin auflösen, den Reis, die Graupen oder die vorher abgebrühte Hirse hineingeben, ausschalten bzw. noch 5 Min. auf Stufe 1 kochen und ohne Strom ausquellen.

Den Spargel kochen oder eingemachten verwenden.

Von Butter, Mehl und Flüssigkeit eine Sauce bereiten, mit den Gewürzen abschmecken, mit dem in etwas Wasser verrührten Eigelb abziehen und den Eischnee unterheben. Den Schinken in Würfel schneiden. In eine Auflaufform zuerst die Hälfte des Breis geben, dann den Spargel und den in Würfel geschnittenen Schinken und gut die Hälfte der Sauce darübergießen. Obenauf den Rest des Breis, dann den Rest der Sauce füllen und über das Ganze den Belag streuen.

Abb. 65: Hier ist Chicorée zum Eiauflauf verwendet, der in Schinkenstreifen eingehüllt wurde. Das gibt eine leckere Abendmahlzeit.

Stufenschalter	**Temperaturregler**
Einsetzen:	
Mit dem Rost, mittlere Schiene.	Mit dem Rost ⊔, untere Schiene.
Backen:	
25-30 Min. 3/3	30-35 Min. 225°
10-15 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

474 Eiauflauf

mit Spargel oder Chicorée oder Pilzen

1 kg	**Spargel**	150 - 200 g	**Schinken**
⅛ l	**Salzwasser**		
	oder	4	**Eier**
	750 g Chicorée	⅛ l	**Milch**
	½ l Salzw.		**Salz**
	oder	1	**Spur Muskat**
	375 g Pilze		
	30 g Butter		**ger. Käse**
	1 Zwiebel		**ger. Semmel**
8	**Tomaten**		**Butter-**
	Salz, Paprika		**flöckchen**

Den Spargel schälen, in 4 cm lange Stükke schneiden oder Chicorée nach Vorschrift zurechtmachen (s. Rezept Nr. 159), teilen und das Gemüse in Salzwasser weichkochen, wobei die Chicorée mehr Flüssigkeit benötigen, dann abtropfen lassen. Die Pilze - am feinsten Champignons - putzen und in Butter mit Zwiebel dünsten. Zuletzt die in Scheiben geschnittenen Tomaten, Salz und Paprika zufügen. Das Gemüse in die Auflaufform geben, rohen oder gekochten Schinken in Würfel schneiden, darüber verteilen. Die Eier mit der Milch und den Gewürzen verquirlen und über die Zutaten in der Form gießen. Das Ganze mit geriebener Semmel und Käse bestreuen, Butterflöckchen verteilen und das Gericht im Ofen stocken und bräunen lassen. Mit Toast und Butter reichen.

Zu einer sättigenderen Mahlzeit wird der Auflauf, wenn auf den Boden der Form eine Lage Brühreis gegeben wird.

Stufenschalter	**Temperaturregler**
Einsetzen:	
Mit dem Rost, mittlere Schiene.	Mit dem Rost ⊔, untere Schiene.
Backen:	
30-35 Min. 3/3	25-30 Min. 225°
5-10 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

475 Gefüllter Blumenkohl

1	Blumenkohl - groß -	1	Pr. Muskat
⅛ l	Wasser mit Milch, Salz	40 g	Butter
		40 g	Mehl
		⅜ l	Flüssigkeit
200 g	Rind- und Schweinefl. - gehackt -		Salz
		1	Eigelb
	Salz	1	Eischnee
1	Brötchen		
1	Eßl. Wasser Zitronengelb		ger. Käse Butterflöck.

Den Blumenkohl kochen, den Strunk herausschneiden, jedoch dürfen die Röschen nicht abfallen. In die Lücke, die durch den herausgeschnittenen Strunk entstanden ist, die gut abgeschmeckte Fleischmasse drücken, ebenso zwischen die kleinen Röschen. Von den übrigen Zutaten eine dicke Sauce bereiten, mit dem Eigelb abziehen, den Eischnee unterheben und über den Blumenkohl in der Form gießen. Geriebenen Käse überstreuen und Butterflöckchen verteilen.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, mittlere Schiene.	Mit dem Rost ⊔, untere Schiene.
Backen:	
25-30 Min. 3/3	20-25 Min. 225°
10 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

476 Spargelauflauf
mit Käse

1 kg	Spargel	¼ l	Milch
⅛ l	Salzwasser		Salz
		½	Teel. Backp.
1	Eßl. Butter		
1-2	Eßl. ger. Käse	2	Eischnee
50 g	Butter		ger. Semmel
2	Eigelb		ger. Käse
60 g	Weizenmehl		Butterflöck.

Den geschälten Spargel in Stücke schneiden, in ⅛ l Salzwasser kochen (siehe S. 64, Rezept Nr. 194) und abtropfen lassen, in etwas flüssiger Butter und geriebenem Käse wälzen und in eine Form legen. - Die Butter sahnig rühren, Eigelb, Salz, Milch, Mehl und Backpulver hinzugeben, den Eischnee unterziehen, die Sauce über den Spargel gießen, den Belag aufstreuen und backen.
Eine Tomatensauce dazu reichen.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, mittlere Schiene.	Mit dem Rost ⊔, untere Schiene.
Backen:	
25-30 Min. 3/3	20-25 Min. 225°
10-15 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

477 Blumenkohlauflauf

250 g	Reis od. Hirse oder Graupen		Salz Paprika
1 l	Wasser	1	Eßl. ger. Käse
1-2	Brühwürfel Salz	1	Eigelb
		1	Eischnee
1	Blumenkohl - groß -	125 g	roh. Schinken
50 g	Butter		
50 g	Mehl		ger. Käse
½ l	Flüssigkeit - Gemüsebrühe und Milch -	2	Teelöffel ger. Semmel Butterflöck.

Die Zubereitung ist die gleiche wie bei Spargelauflauf mit Reis (s. Rez. Nr. 473).

478 Fischauflauf
mit Gemüse

1	Blumenkohl - klein -	2-3	Tomaten
⅛ l	Milchwasser Salz	1	Eßl. Mehl
		⅛ l	Flüssigkeit v. Blumenkohl und Pilzen
500 g	Fischfilet Zitronensaft	1	Ei Salz
30 g	Butter		
2	kl. Zwiebeln		ger. Semmel
375 g	Pilze Salz Paprika		ger. Käse Butterflöckchen

Den Blumenkohl zerpflücken und in dem Milchwasser mit Salz kochen.
Das Fischfilet in 4-5 Stücke teilen, salzen und mit Zitronensaft beträufeln. Die geschnittenen Zwiebeln in der Butter gelb dünsten, die Hälfte herausnehmen und den Rest mit den Pilzen 10 Min. dünsten.
In die Form die in Scheiben geschnittenen Tomaten geben und mit Salz, Paprika und den gedünsteten Zwiebeln bestreuen. Darauf den rohen Fisch, die Pilze und den Blumenkohl verteilen. Das

Gemüsewasser mit Mehl, Salz und Ei verquirlen und darübergießen.
Oder auch Reste von gekochtem Fisch und statt der frischen Pilze Konserven verwenden. Auf die eingefüllte Masse den Belag streuen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Mit dem Rost, mittlere Schiene. Mit dem Rost ⊔, untere Schiene.

Backen:

25-30 Min. 3/3	25-30 Min. 225°
10-15 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

479 Spinatauflauf
mit Käse

1 kg Spinat
.....
1 Eßl. Butter
geh. Zwiebel
1 Eßl. Mehl
1 Eßlöffel
ger. Semmel
65 g ger. Käse
Salz
Schnittlauch
.....
ger. Semmel
ger. Käse
Butterflöck.

Den Spinat ohne Wasser zusammenfallen lassen, durchdrehen und in 1 Eßl. Butter, gehackter Zwiebel, Mehl und geriebener Semmel durchschwitzen, mit Salz und gehacktem Schnittlauch abschmecken. Lagenweise mit dem Käse in eine Auflaufform geben, auf die eingefüllte Masse den Belag streuen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Mit dem Rost, mittlere Schiene. Mit dem Rost ⊔, untere Schiene.

Backen:

20-25 Min. 3/3	25-30 Min. 225°
10-15 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

480 Spinatauflauf
mit Eiern

¾ kg Spinat oder Spinatreste
.....
Fleischreste od. Schinkenr.
Reste von Bratensauce
.....
1 kg Kartoffeln
¼ l Milch
1 Stück Butter
Salz
.....
4 Eier
ger. Käse
Butterflöck.

Den nach Vorschrift zubereiteten Spinat oder auch Spinatreste verwenden, in die Auflaufform füllen, in Würfel geschnittene Fleisch- und Schinkenreste daraufstreuen und die vielleicht vorhandene Bratensauce übergießen.
Von den Kartoffeln, Milch und Butter Kartoffelbrei bereiten und obenauf streichen. In den Brei nach 15-20 Min. Backzeit vier Vertiefungen drücken, je 1 Ei hineinschlagen und auf die freien Stellen geriebenen Käse und Butterflöckchen verteilen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Mit dem Rost, mittlere Schiene. Mit dem Rost ⊔, untere Schiene.

Backen:

25-30 Min. 3/3	18-22 Min. 200°
10 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

481 Spinatauflauf
mit Fisch

750 g Fischfilet
- roh oder gedünstet -
Zitronensaft
.....
⅛ l saure Sahne
oder Milch
1 Eßl. Mehl
1 Eßl. ger. Käse
Salz
Paprika
.....
1 kg Spinat
1 Eßl. Butter
Zwiebel
1-2 Eßlöffel
ger. Semmel
.....
ger. Käse
o d e r
Hefeflocken
Butter-
flöckchen

Den rohen Fisch in große Stücke teilen, salzen, mit Zitrone beträufeln und ½ Std. zur Seite stellen. Dann die Sahne mit dem Mehl und den Gewürzen vermengen, über den Fisch in der Auflaufform gießen. Darüber den vorher gedünsteten Spinat füllen, der mit 1-2 Eßl. geriebener Semmel gebunden wurde. Auf die eingefüllte Masse den Belag streuen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Mit dem Rost, mittlere Schiene. Mit dem Rost ⊔, untere Schiene.

Backen:

25-30 Min. 3/3	20-25 Min. 225°
10-15 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

482 Tomatenauflauf

mit Weißbrot

750 g	Tomaten		Salz
200 g	Weißbrot		Paprika
50 g	Butter	1	Spur Zitronengelb
	Salz		
	Paprika	1	Ei
	Zwiebel		.....
	Petersilie	1	kl. Dose Milch
	oder		od. ⅛ l Sahne
	Schnittlauch		.....
	.....		ger. Semmel
125 g	Gehacktes		ger. Käse
½	Brötchen		Butterflöck.

Die Tomaten abziehen (brühen und abschrecken), in dicke Scheiben schneiden und die Kerne, soweit möglich, entfernen. Das nicht zu frische Weißbrot in Scheiben schneiden, nochmals teilen. ⅔ der Schnitten mit Butter bestreichen und den Boden einer Form mit der Hälfte auslegen, die Butterseite nach oben. Darüber Tomatenscheiben geben, mit Salz, Paprika, geriebener oder gehackter Zwiebel und Kräutern würzen. Nun eine Lage Weißbrot, mit der Fleischmasse bestrichen, einschichten und nochmals Butterschnitten und Tomaten. Über das Ganze eine kleine Dose Milch oder ⅛ l Sahne gießen, die mit Salz vermengt wurde. Auf die eingefüllte Masse den Belag streuen und Fettflöckchen aufsetzen.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, mittlere Schiene.	Mit dem Rost ⊔, untere Schiene.
Backen:	
30-35 Min. 3/3	30-35 Min. 225°
5-10 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

483 Pilzauflauf

mit Brötchen

1	Eßl. Butter		Salz
	Zwiebel		Paprika
750 g	Pilze		geh. Kräuter
	.....	3	Eigelb
4	Brötchen		.....
¼ l	Milch	3	Eischnee
	.....		.....
80 g	Butter		ger. Semmel
50 g	ger. Käse		ger. Käse
			Butterflöck.

Die Pilze säubern, nach gründlichem Waschen hacken, in Butter und Zwiebel dünsten.
Die Brötchen kleinschneiden und in der Milch einweichen.
Die Butter zu Sahne rühren, die anderen Zutaten hinzugeben, zuletzt die eingeweichten Brötchen, die gedünsteten Pilze und den Eischnee. Auf die eingefüllte Masse den Belag streuen.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, mittlere Schiene.	Mit dem Rost ⊔, untere Schiene.
Backen:	
30-35 Min. 3/3	30-35 Min. 225°
10 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

484 Käsenudeln

mit Pilzen

250 g	Bandnudeln	80 g	Käse
	Salzwasser		Salz
	.....	1	Ei
30 g	Butter		.....
1	Zwiebel		ger. Semmel
250 g	Pilze		ger. Käse
			Butterflöck.

Die Nudeln in das kochende Salzwasser geben und nach dem Aufkochen ohne Strom ausquellen.
Die Pilze in der Butter mit Zwiebel dünsten. Dann die Pilze mit dem Käse vermengen, abwechselnd mit den Nudeln in eine Form schichten. Das Ei mit dem Pilzwasser und Salz verquirlen und über den Auflauf gießen. Auf die eingefüllte Masse den Belag streuen.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, mittlere Schiene.	Mit dem Rost ⊔, untere Schiene.
Backen:	
35-40 Min. 3/3	30-35 Min. 225°
10 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

485 Käseauflauf

mit Brandteig

90 g	Weizenmehl	1	Eigelb
½ l	Milch		.....
50 g	Butter	2	Eigelb
	Salz	125 g	Schweizerkäse
	.....		.....
		3	Eischnee

Das Weizenmehl zuerst mit der Milch im Topf kalt verrühren, Butter und Salz zugeben, und alles unter Rühren aufkochen und wie bei Brandteig Nr. 683 zu einem Kloß abbrennen. Den Topf zur

Seite ziehen, zuerst 1 Eigelb unterrühren und später, wenn die Masse etwas abgekühlt ist, die beiden anderen. Den Käse in kleine Würfel schneiden, zu dem Brei geben und den Eischnee unterziehen. Mit Salat reichen.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, mittlere Schiene.	Mit dem Rost ⊓ auf den Boden.
Backen:	
45-50 Min. 2/3	35-40 Min. 200°
10 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

Was ist zu beachten?

Die Eier genau nach Vorschrift zu der Masse geben und gut verrühren. Den Auflauf langsam backen. Den Rand der Auflaufform nicht fetten, sonst steigt der Teig hoch, um nachher wieder zu fallen.

486 Fränkischer Auflauf

250 g Mehl
½ l Milch
1 Teel. Salz
4 Eier
20 g Fett
.....
150 g durchw. Speck od. 75 g Schmalz

Von Mehl, Milch, Eiern und zerlassenem Fett einen Pfannkuchenteig anrühren. Eine Bratpfanne oder den großen Bräter mit durchwachsenem Speck auslegen, der erst etwas anbräunen muß, ehe der flüssige Teig nur etwa 3 cm hoch eingefüllt wird. An Stelle des Specks auch Schmalz zum Ausstreichen der Pfanne nehmen. Diesen Auflauf in den vorgeheizten Backofen stellen. Die Masse zieht blasig auf. Den Auflauf mit Salat zu Tisch bringen.

Stufenschalter	Temperaturregler
Vorheizen:	
12-15 Min. 3/3	Auf 200-210°
Einsetzen:	
Im Bräter mit dem Rost ⊔ auf die untere Schiene.	
Backen:	
30-40 Min. 2/3	30-40 Min. 200-210°
10 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

Anmerkung

Im Schwabenland wird die Masse in Spezialförmchen ohne Speck gebacken und mit süßer Sauce oder Kompott gegessen und heißt „Pfitzauf" (s. 516).

487 Gurken-Tomatenauflauf

75 - 100 g Speck
1 Zwiebel
1½ kg Gurken
- geschält -
375 g Tomaten
2 Eier
⅛ l Gurkenbrühe
Salz
2 Eßl. Mehl

In dem gewürfelten, goldgelb ausgebratenen Speck die geschnittene Zwiebel dünsten, danach die in 4-5 cm geteilten Gurkenstückchen, bis sie gerade weich sind. Die Tomaten in Scheiben schneiden und abwechselnd mit den Gurken in eine Auflaufform schichten. Die Gurkenbrühe evtl. mit Milch bis zu ⅛ l auffüllen, mit Mehl, Eiern und Salz verquirlen und über das Gemüse gießen. An Stelle von Gurken sind auch Kürbisstücke geeignet.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, mittlere Schiene.	Mit dem Rost ⊓ auf den Boden.
Backen:	
20-25 Min. 3/3	25-30 Min. 225°
10 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

488 Kartoffelpastete

1½ kg Pellkartoffeln
.....
250 g Fleischreste
- gebr. od. gek. -
125 g roh. Gehacktes
- halb Schwein, halb Rind -
1 kl. Salzhering
od. ½ großer
1 Zwiebel
¼ l saure Milch
oder Sahne
oder
Buttermilch
oder
Bratensauce
Salz
Paprika
.....
⅛ l saure Milch
oder Sahne
oder
Buttermilch
.....
ger. Semmel
ger. Käse
50 g Butterflöckchen

Pellkartoffeln kochen, abziehen, in Scheiben schneiden, leicht salzen und durchschütteln.

Das Fleisch mit dem gewässerten Hering und der Zwiebel durch die Fleischmaschine drehen und mit der Flüssigkeit, Salz und Paprika zu einem Brei vermengen. Die Hälfte der Kartoffelscheiben in eine Form schichten, den Brei darüber streichen und mit dem Rest der Kartoffeln belegen. Nun die saure Milch, Sahne oder Buttermilch

übergießen und auf die eingefüllte Masse den Belag streuen.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, mittlere Schiene.	Mit dem Rost ⊔, untere Schiene.
Backen:	
30-35 Min. 3/3	25-30 Min. 240-250°
15 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

Was ist zu beachten?

Bei sehr magerem, ausgekochtem Suppenfleisch nur fettes, rohes Schweinefleisch oder etwas Speck hinzunehmen.

489 Straßburger Kartoffeln

1kg Pellkartoffeln
1 Eßl. Schmalz
500 g Sauerkraut
Salz
1 Pr. Zucker
⅛ l Wasser
2 Äpfel
.....
125 g roh. Schinken od. Pökelfl.
.....
⅛ l saure Sahne oder Milch
.....
ger. Semmel
ger. Käse
Butterflöck.

Die Pellkartoffeln in ⅛ l Wasser kochen, abziehen, in Scheiben schneiden und mit etwas Salz durchschwenken. Inzwischen das Sauerkraut mit Schmalz, Salz, Zucker, Apfelscheiben und ⅛ l Wasser dünsten. In eine Form zuerst die Hälfte der Kartoffelscheiben legen, darauf das Sauerkraut, den in Würfel geschnittenen Schinken und als Abschluß den Rest der Kartoffeln. Über das Ganze die saure Sahne bzw. Milch gießen, geriebene Semmel und geriebenen Käse auf die Kartoffeln streuen und reichlich Butterflöckchen über den Auflauf verteilen.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, mittlere Schiene.	Mit dem Rost ⊔, untere Schiene.
Backen:	
30-35 Min. 3/3	30-35 Min. 240-250°
10 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

Was ist zu beachten?

Die Salzbeigabe richtet sich nach dem Salzgehalt des Schinkens. Noch feiner schmeckt der Auflauf, wenn er mit Kartoffelbrei bereitet wird.

490 Kartoffel-Pilzauflauf

1kg Kartoffeln
- Reste od. fr. Pellkartoff. -
.....
100 g durchw. Speck
1 gr. Zwiebel
500 g Pilze
frisch oder eingemacht
20 g Mehl
⅜ l Flüssigkeit
- Pilzbrühe u. Buttermilch - oder
1 Brühwürfel in Wasser gelöst
Salz
Paprika
Petersilie
.....
1 Ei
⅛ l Sauer- oder Buttermilch
Salz
.....
ger. Semmel
ger. Käse
Butterflöckchen

Die gekochten Kartoffeln in Scheiben schneiden und mit Salz durchschwenken.

Den Speck in Würfel schneiden, ausbraten, die Zwiebel darin dünsten sowie die kleingeschnittenen Pilze. Nach 5 Min. das Mehl hineingeben und mit der Flüssigkeit ablöschen, nach Salz und Paprika abschmecken, Petersilie zugeben. In eine Form zuerst Kartoffeln, dann die Pilze, obenauf wieder Kartoffelscheiben legen. 1 Ei mit Salz und ⅛ l Sauer- oder Buttermilch verquirlen und über die Kartoffeln gießen. Auf die eingefüllte Masse den Belag streuen.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, mittlere Schiene.	Mit dem Rost ⊔, untere Schiene.
Backen:	
30-35 Min. 3/3	25-35 Min. 240-250°
10 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

Was ist zu beachten?

Die Masse ist kräftig abzuschmecken.

491 Heringsauflauf

3 Salzheringe
- mittelgroß -
1 gr. Zwiebel
1kg Pellkartoffeln
¼ l saure Milch
od. Sahne
oder
Buttermilch
Salz
Paprika
.....
ger. Semmel
ger. Käse
Butterflöckchen

Die Heringe mehrere Stunden wässern, dann abziehen und entgräten.

Abb. 66: Die Zutaten zu dem Auflauf werden nacheinander in die Form geschichtet.

Pellkartoffeln kochen, abziehen, in Scheiben schneiden, mit etwas Salz bestreuen und durchschütteln.
Die Zwiebel fein hacken.
Die Heringe mit Rogen und Milch durch die Fleischmaschine drehen. Die gehackte Zwiebel, ⅛ l saure Milch und Paprika dazugeben, verrühren und diese Masse auf die Kartoffeln streichen, die zur Hälfte in eine Form gegeben werden, den Rest der Kartoffelscheiben obenauf legen. Die übrige Milch mit Salz und Paprika über das Gericht gießen. Auf die eingefüllte Masse den Belag streuen.

Stufenschalter	**Temperaturregler**
Einsetzen:	
Mit dem Rost, mittlere Schiene.	Mit dem Rost auf den Boden.
Backen:	
30-35 Min. 3/3	25-35 Min. 240-250°
10 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

Was ist zu beachten?

Vorsichtig mit der Salzmenge sein, da sie sich nach dem Geschmack der Heringe richtet.

492 Kartoffelauflauf

mit Käse

1 kg	**Kartoffeln**		oder
	- gekocht -		Buttermilch
	.....	2	**Eier**
200 g	**Schweizerkäse**		**Salz**
			.....
⅜ l	**saure Sahne** oder Milch		**ger. Semmel**
		50 g	**Butter**

Pellkartoffeln oder Kartoffelreste in Scheiben schneiden, mit etwas Salz bestreuen, durchschütteln und die Hälfte in eine Form geben. Den Käse reiben, bis auf 1 gehäuften Eßlöffel auf die Kartoffeln streuen und die übrigen Kartoffelscheiben auflegen. Milch, Eier, Salz verquirlen und über das Gericht gießen. Dann den Käserest sowie etwas geriebene Semmel obenauf streuen und mit Butterflöckchen belegen.
Mit Salat reichen.

Abb. 67: Der salzige Auflauf braucht im allgemeinen stärkere Hitze als der süße.

Stufenschalter	**Temperaturregler**
Einsetzen:	
Mit dem Rost, mittlere Schiene.	Mit dem Rost untere Schiene.
Backen:	
25-30 Min. 3/3	30-35 Min. 225°
10 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

493 Resteauflauf

von Kartoffeln und Gemüse

Kartoffelbrei	**Zwiebel**
Gemüsereste	**etwas Speck**
Fleisch- oder Fischreste	.....
Bratensauce oder saure Sahne oder Eiermilch	**ger. Semmel**
	ger. Käse
	Butterflöckchen

Kartoffelbrei in eine Form geben, darauf Reste von Gemüse, Fleisch oder

Fisch mit goldgelb gedünsteten Zwiebeln oder ausgebratenem Speck schichten. Darüber etwas Bratensauce gießen oder saure Sahne oder 1 Ei, das mit Salz, Paprika und etwas Milch verquirlt wurde. Den Abschluß bildet Kartoffelbrei, glattstreichen oder mit einer Spritztülle Verzierungen spritzen. Käse und Semmelbrösel darüber streuen und Butterflöckchen verteilen.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, mittlere Schiene.	Mit dem Rost ⊔ untere Schiene.
Backen:	
30-35 Min. 3/3	30-35 Min. 240-250°
10 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

494 Fleisch-Gemüsepastete

250 g	**Mehl**	**250 g**	**Fleisch**
1	**kl. gestr. Teel. Backp.**		**- gek. od. gebr. -**
		125 g	**geh. rohes Schweinefl.**
100 g	**Butter** od. Schmalz	**1**	**kl. Zwiebel**
	Salz		**Salz**
1	**Ei**		**Paprika**
	.....		.....
		500 g	**Gemüse**

Mürbeteig (s. S. 219) bereiten, ½ Std. kühlstellen, ausrollen, den Boden und Rand einer Auflaufform damit auslegen und einen Deckel schneiden.
Von dem gekochten und rohen Fleisch eine Füllung bereiten, kräftig abschmekken.
Das Gemüse (Spargel, Blumenkohl, Möhren, Kohlrabi oder Pilze) am besten verschiedener Art, kochen und mit dem Fleisch abwechselnd auf den Teigboden geben. Nach Belieben etwas Bratensauce überfüllen. Den Teigdeckel auflegen, am Rand gut andrücken oder einen kleinen Rand in Form einer Rolle machen. Oben zwei- bis dreimal mit einem Hölzchen einstechen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost ⊓ auf den Boden.
Backen:	
30-35 Min. 3/3	25-35 Min. 225°
10 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

Was ist zu beachten?

Wer die Füllung etwas saftiger liebt, kann etwas Gemüsewasser oder Bratensauce über die Mischung gießen. Damit der Teigboden nicht aufweicht, auf den Teig in die Mitte der Form einen umgestülpten Eierbecher setzen; darunter sammelt sich die Feuchtigkeit.

495 Weißkohlauflauf
mit Fleisch

1	**Eßl. Fett**		**Salz**
1¼	**kg Weißkohl**	**1**	**Ei**
⅛ l	**Wasser**		**Zwiebel**
	Kümmel	**1**	**Teel. Senf**
	Salz		.....
	.....		**ger. Semmel**
250 g	**Gehacktes**		**Zwiebelringe**
1	**Brötchen**		**Butterflöck.**

Den feingeschnittenen Weißkohl in Fett, Wasser und Kümmel gardünsten. Von dem gehackten Fleisch mit den anderen Zutaten eine kräftige Füllung bereiten. In eine Auflaufform zuerst die Hälfte des Kohls geben, dann das Fleisch und als Abschluß wieder Kohl. Obenauf geriebene Semmel streuen, feine Zwiebelringe und Butterflöckchen verteilen. Zu dem Auflauf nach Belieben kleine Röstkartoffeln reichen.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, mittlere Schiene.	Mit dem Rost ⊔, untere Schiene.
Backen:	
25-30 Min. 3/3	30-35 Min. 225°
10 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

496 Birnen im Teig
mit Speck

1¼	**kg Birnen**	**15 g**	**Hefe**
	Zucker	**⅛ l**	**Milch**
	Zimt oder Zitronengelb	**65 g**	**Zucker**
		1	**Ei**
	Wasser		**Salz**
	.....	**20 g**	**Fett**
250 g	**Mehl**		.....
		50 g	**durchw. Speck**

Die geschälten Birnen in Viertel oder Achtel schneiden und mit Zucker, Gewürz und Wasser weichkochen. Inzwischen einen Hefeteig ansetzen, gut abschlagen. Eine Auflaufform mit dünnen

Speckscheiben auslegen, darüber die gekochten Birnen mit etwas Saft füllen und den Teig darüber verteilen, dann braunbacken. Den restlichen Obstsaft als Sauce nebenher reichen.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost ⎍ auf den Boden.
Backen:	
30-40 Min. 2/3	30-35 Min. 210°
10 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

497 Gefüllte Eierkuchen

überbacken

4-8 Eierkuchen od. Flädle Nr. 362 od. 367
Spinat- od. Pilzgemüse oder Fleischreste mit Sauce

⅛ l saure Sahne oder Milch
1 Ei
Salz
ger. Semmel
ger. Käse
Butterflöckchen

Eier-, Mehlpfannkuchen oder Flädle backen, abkühlen lassen und eine der Füllungen darauf streichen. Es lassen sich gut Reste dafür verwenden. Die Kuchen zusammenrollen, in die Form legen und die mit Ei und Salz verquirlte saure Sahne übergießen, mit Semmelbröseln und Käse bestreuen und Butterflöckchen aufsetzen.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, mittlere Schiene.	Mit dem Rost ⎍, untere Schiene.
Backen:	
25 Min. 3/3	20-25 Min. 220°
10 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

498 Makkaroniauflauf

mit Käse

200 g Makkaroni od. Spaghetti
Salzwasser
40 g Butter
40 g Mehl

⅜ l saure Milch oder Sahne
2 Eigelb
125 g ger. Käse
Salz, Paprika
2 Eischnee

Die kleingebrochenen Makkaroni oder Spaghetti in kochendes Salzwasser geben, umrühren, nach dem Aufkochen ausschalten und ohne Strom garwerden lassen, auf einem Sieb abgießen und mit kaltem Wasser überspülen, damit sie nicht kleben.
Von Butter, Mehl und Milch eine Sauce kochen, mit 2 Eigelb abziehen, salzen und mit dem Käse vermengen. Dann den Eischnee unterziehen, die Sauce mit den Makkaroni vermengen und in eine Auflaufform geben.
Als Abendessen mit Salat reichen.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, mittlere Schiene.	Mit dem Rost ⎍, untere Schiene.
Backen:	
30-35 Min. 3/3	25-30 Min. 225°
10 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

499 Makkaroniauflauf

mit Schinken

250 g Makkaroni od. Spaghetti
Salzwasser
1 Zwiebelscheibe
150 g gek. Schinken od. gekochtes Pökelfleisch
¼ l Milch

1 Ei
Salz, etwas Muskatnuß
n. Belieben
1 Messerspitze Stärkemehl
ger. Semmel
ger. Käse
Butterflöck.

Die in Stücke gebrochenen Makkaroni mit Zwiebel in 1½-2 l kochendes Salzwasser geben, umrühren, nach dem Aufkochen ausschalten und ohne Strom garziehen lassen, dann abgießen, mit kaltem Wasser überspülen, damit die Makkaroni nicht aneinander kleben. Die Hälfte in eine Form geben, den in Würfel geschnittenen Schinken darauf streuen und den Rest der Makkaroni als Abschluß darüberlegen. Mit der Milch, die mit Ei, Gewürz und Mehl verquirlt wurde, übergießen. Auf die eingefüllte Masse den Belag streuen.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, mittlere Schiene.	Mit dem Rost ⎍, untere Schiene.
Backen:	
30-35 Min. 3/3	25-30 Min. 225°
15 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

Was ist zu beachten?

Die Makkaroni müssen gut gesalzen werden, damit der Auflauf nicht fade schmeckt. An Stelle von Schinken eignet sich auch geräucherte Kochwurst zum Einschichten, die vorher 15-20 Min. gekocht wird oder Reste von Kasseler Braten sowie das noch anhaftende Fleisch eines ausgekochten Schinkenknochens, von dem der Auflauf auch den Namen „Schinkenbegräbnis" hat.

500 Nudelauflauf

mit Nieren oder Leber

20 g	Fett	500 g	Tomaten
2-3	Zwiebeln		.....
250 g	Nieren	30 g	Butter
	od. Leber	40 g	Mehl
⅛ l	Wasser	½ l	Flüssigkeit
	Salz		Salz, Paprika
	.....		.....
250 g	Nudeln		ger. Semmel
	Salzwasser		ger. Käse
	.....		Butterflöck.

Die Nieren von den Sehnen befreien, wässern, abtrocknen. Die Leber ebenfalls entsehnen, schnell waschen und wie die Nieren in feine Scheibchen schneiden. Die Zwiebelwürfel in Fett dünsten, die Nieren und Leber darin schmoren, ⅛ l Wasser und Salz zufügen und in etwa 25-35 Min. weichschmoren. Inzwischen die Nudeln in Salzwasser abkochen und abgießen. Von Butter, Mehl und Flüssigkeit eine Sauce bereiten, den Saft der ohne Wasser weichgekochten Tomaten dazu verwenden oder stattdessen Tomatenmark. Auch die Sauce des Fleisches zum Auffüllen nehmen. Nudeln und Sauce vermengen, die Hälfte in die Auflaufform geben, die Nieren oder die Leber darüber füllen und als Abschluß den Rest der Nudeln. Geriebene Semmel und Käse überstreuen und Butterflöckchen auflegen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Mit dem Rost, mittlere Schiene. Mit dem Rost ⊔, untere Schiene.

Backen:

25-30 Min. 3/3	25-30 Min.	225°
10 Min. 0/0	5-10 Min.	0°

501 Schinken-Semmelrand

3	Brötchen	1-2	Eßl. ger. Käse
	.....	125 g	roh. Schinken
1	Eßl. Butter		Salz
3	Eigelb		.....
1	Eßl. Grieß	3	Eischnee

Die Brötchen in Wasser einweichen, ausdrücken und in einem Topf abbrennen. Die Butter zu Sahne rühren, Eigelb, Grieß und Käse hinzugeben, dann die abgebrannte und abgekühlte Brötchenmasse, Salz, Schinken und zuletzt den Eischnee. In einer Randform backen, nachher auf einen großen Teller stürzen und innen mit Blumenkohl, Spargel, Schwarzwurzeln oder einem anderen Gemüse in holländischer Sauce füllen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Mit dem Rost ⊔ auf die untere Schiene.

Backen:

25-30 Min. 2/3	25-30 Min.	225°
10 Min. 0/0	5-10 Min.	0°

502 Reisauflauf

mit Käse

250 g	Reis	100 - 125 g	Hartkäse
1 l	Wasser		Paprika
	- knapp -		.....
	Salz	⅜ l	Milch
	.....		Salz
25 g	Butter	2	Eier
	.....	1	Pr. Muskat

Den gewaschenen Reis in das kochende Salzwasser streuen und ausquellen. Die Butter in den heißen Reis geben und diesen abwechselnd mit dem geriebenen Käse in eine Form schichten, jedoch etwas zum Überstreuen zurücklassen. Über das Ganze die mit den Gewürzen verquirlte Eiermilch gießen, darüber den Käse streuen und Butterflöckchen aufsetzen. Die Masse ist beim Einsetzen flüssig.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Mit dem Rost, mittlere Schiene. Mit dem Rost ⊔, untere Schiene.

Backen:

25-30 Min. 3/3	25-30 Min.	225°
10 Min. 0/0	5-10 Min.	0°

503 Überbackener Fisch

750 g	Fisch oder Fischreste	1	Pr. Zucker
	Salz		Salz
			Zitronensaft
	.....	1-2	Eßl. ger. Käse
50 g	Butter	1	Eigelb
50 g	Mehl		.....
¼ l	Fischwasser	1	Eischnee
⅛ l	saure Sahne oder Milch		ger. Semmel
			ger. Käse
			Butterflöck.

Den Fisch, am besten Fischfilet, in kleinere Stücke zerteilen und mit Salz im eigenen Saft dünsten. Im Topf auf der Kochplatte auf Stufe 2 bereiten. Es lassen sich auch Fischreste verwenden. Dann die Sauce herstellen, die recht dick sein muß; kräftig abschmecken. Etwas davon in die Auflaufform füllen, den Fisch hineingeben und obenauf den Rest der Sauce. Darüber den Belag streuen. Den Auflauf allein backen oder in den letzten 20-25 Min. zu einem Braten setzen und als Vorspeise reichen.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, mittlere Schiene.	Mit dem Rost ⊔, untere Schiene.
Backen:	
25-30 Min. 3/3	20-25 Min. 225°
10-15 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

504 Überbackene Zwiebeln

30 g	Butter	Salz, Paprika
1kg	Zwiebeln	.....
⅛ l	Sahne oder saure Milch	ger. Semmel
		ger. Käse
2	Eier	Butterflöck.

Kleine Zwiebeln wählen oder größere durchschneiden. In Butter im offenen Topf anbräunen, dann im geschlossenen unter Beigabe von etwas saurer Sahne garschmoren und in eine Auflaufform geben. Die restliche Sahne mit den Eiern und Gewürzen verquirlen und über die Zwiebeln gießen. Auf die eingefüllte Masse den Belag streuen.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, mittlere Schiene.	Mit dem Rost ⊔, untere Schiene.
Backen:	
25-30 Min. 3/3	20-25 Min. 210-225°
10 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

Abb. 68: Um den Platz auf dem Rost auszunutzen, kann man einen Auflauf zum Braten setzen.

505 Überbackenes Gemüse

⅛ l	Wasser		Belag
½ - ¾ kg	Gemüse		geriebene Semmel
	Salz		geriebener Käse
	.....		Butterflöckchen

Bechamelsauce o d e r Käsesauce

30 - 40 g	Butter	40 g	Butter
1	Zwiebel	40 g	Mehl
30 g	Schinken od. -abfälle	¼ l	Gemüsewasser
		⅛ l	saure Sahne
40 g	Mehl		o d e r
⅜ l	Flüssigkeit		Sauermilch
	- Gemüsewasser und Milch -	1	Pr. Zucker
			Salz, Paprika
	Salz	1-2	Eßl. ger. Käse
1-2	Eigelb		Zitronensaft
1-2	Eischnee	1-2	Eigelb
	.....	1-2	Eischnee
			.....

Zum Überbacken eignen sich alle feinen Gemüse, die ihrer Art entsprechend im ganzen oder geschnitten in Salzwasser gargekocht und nach dem Abtropfen in die Auflaufform gegeben werden. Dann die zubereitete Sauce über das Gemüse füllen, geriebene Semmel und Käse obenauf streuen und Butterflöckchen verteilen.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, mittlere Schiene.	Mit dem Rost ⊔, untere Schiene.
Backen:	
20-30 Min. 3/3	20-25 Min. 210-225°
10 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

506 Sagoauflauf

1 l	Milch	½	Zitronengelb
150 g	Sago		.....
1	Pr. Salz	2-3	Eischnee
	.....		.....
50 - 75 g	Butter		ger. Semmel
100 g	Zucker		Zucker
2-3	Eigelb		Butterflöck.

Die Milch mit Salz zum Kochen bringen, unter Rühren den Sago hineinstreuen, ausschalten und ohne Strom ausquellen, bis er glasig wird, dann erkalten lassen.
Die Butter mit Zucker und Eigelb schaumig rühren, Zitronengelb und den erkalteten Sagobrei löffelweise hinzugeben, zuletzt den Eischnee unterziehen und obenauf den Belag streuen.
Zu dem mit Zitronengelb kräftig abgeschmeckten Auflauf eignet sich besonders gut eine Wein- oder Apfelsaftschaumsauce.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost ⎍ auf den Boden.
Backen:	
40-45 Min. 2/3	40-50 Min. 200-210°
10-15 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

507 Sago-Apfelauflauf

¾ l	Milch	2	Eischnee
1	Pr. Salz		.....
	Zitr'schale	750 g	Äpfel
120 g	Sago	2	Eßl. Zucker
	.....	1	Teelöffel
50 g	Butter		Zitronensaft
80 g	Zucker		.....
2	Eigelb		ger. Semmel
½	Zitronengelb		Zucker
	.....		Butterflöck.

In die kochende Milch mit Salz und Zitronenschale unter Rühren den Sago streuen, nochmals umrühren, ausschalten, den Sago ausquellen und kaltstellen. Währenddessen Butter, Zucker, Eigelb schaumig rühren, das Zitronengelb hinzugeben, löffelweise den erkalteten Sagobrei und zuletzt den steifen Eischnee. Die Äpfel schälen, in Scheiben schneiden, mit Zucker und Zitronensaft durchschwenken und zugedeckt kurze Zeit hinstellen.
In eine Auflaufform die Hälfte des Sagobreies füllen, darauf die Äpfel - den Saft zurücklassen - und zuletzt den restlichen Sagobrei. Auf den eingefüllten Teig den Belag streuen.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost ⎍ auf den Boden.
Backen:	
45-50 Min. 2/3	40-50 Min. 200-210°
10-15 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

Was ist zu beachten?

Sago beim Einstreuen umrühren, da er sich sonst zusammenballt.

508 Reisauflauf

1 l	Milch	2-3	Eigelb
	Salz	¼	Zitronengelb
250 g	Reis od. 750 g		.....
	Reisbrei	2-3	Eischnee
	.....		.....
50 - 75 g	Butter		ger. Semmel
	Vanille		Zucker
80 g	Zucker		Butterflöck.

Die Milch mit dem Salz zum Kochen bringen, den gewaschenen Reis hineinstreuen, ohne Strom ausquellen lassen oder 5 Min. auf Stufe 1 und kaltstellen.
Butter, Zucker, Eigelb schaumig rühren, die Gewürze hinzugeben, den erkalteten Reisbrei und zuletzt den Eischnee. Auf den eingefüllten Teig den Belag streuen.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost ⎍ auf den Boden.
Backen:	
40-50 Min. 2/3	35-45 Min. 200-210°
10-15 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

Veränderung

Den Reisbrei nur mit den Eigelben verrühren, die Hälfte in die Form füllen,

abgetropftes Obst einschichten, mit Brei abschließen und obenauf den mit 50 g Zucker geschlagenen Eischnee spritzen. Der Reisauflauf muß dann wegen der Baisermasse mit geringerer Hitze, dafür aber längere Zeit gebacken werden.

Stufenschalter	Temperaturregler
Backen:	
50-60 Min. 1/3	45-55 Min. 175°
15 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

509 Grießauflauf

1 l Milch
150 g Grieß
Salz
¼ Stg. Vanille
50 g Butter
.....
2-3 Eigelb
80 g Zucker

30 g Mandeln
- 4 bittere -
.....
2-3 Eischnee
.....
750 g Äpfel oder 500 g Obst
- entsteint -
od. 250 g getr. Aprikosen

Milch mit Vanille, Salz und Butter aufkochen, den Grieß unter Rühren hineinstreuen, ausschalten und auf der heißen Platte ausquellen, dann kaltstellen.
Eigelb und Zucker schaumig rühren, die abgezogenen und geriebenen Mandeln und den erkalteten Grießbrei löffelweise hinzufügen, zuletzt den Eischnee.
Das Obst inzwischen vorbereiten, die Äpfel schälen und in Scheiben schneiden oder das Steinobst entsteinen und etwas einzuckern oder die Aprikosen am Tag vorher in ½ l Wasser mit 3 Eßl. Zucker einweichen. In die Auflaufform die Hälfte des Grießbreies geben, darauf das abgetropfte Obst und obenauf wieder Grießbrei.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost ⎍ auf den Boden.
Backen:	
45-50 Min. 2/3	40-50 Min. 200-210°
10-15 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

Was ist zu beachten?

Damit der Auflauf nicht zu dünn wird, den Obstsaft zurücklassen und anderweitig verwenden.

510 Hirseauflauf
mit Obst

1 l Milch
250 g Hirse
1 Teel. Salz
.....
50 - 75 g Butter
80 g Zucker
¼ Zitronengelb
30 g Mandeln
oder Nüsse
- ger. od. geh. -
4 bitt. Mandeln
2-3 Eigelb
.....

2-3 Eischnee
.....
750 g rohes Obst
- ungeschält -
oder 500 g entsteintes od. 250 g getr. Aprikosen
.....
ger. Semmel
Zucker
Butterflöck.

Die Hirse mit kochendem Wasser überbrühen und 10 Min. darin stehen lassen. Danach mit Salz in die kochende Milch geben, 5 Min. auf Stufe 1 und dann ohne Strom ausquellen.
Butter, Zucker, Eigelb und Gewürze schaumig rühren, den Hirsebrei löffelweise hinzugeben und den Eischnee unterheben.
Die Äpfel schälen, in dünne Scheiben schneiden oder Steinobst entsteinen und etwas zuckern oder getrocknete Aprikosen kleinschneiden und einen Tag vorher in ½ l Wasser mit 3 Eßl. Zucker einweichen. Den Obstsaft zurücklassen. Das Obst mit dem Brei vermengen oder einschichten. Auf den eingefüllten Teig den Belag streuen.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost ⎍ auf den Boden.
Backen:	
45-50 Min. 2/3	35-45 Min. 200-210°
15 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

511 Haferflockenauflauf
mit Kakao

¾ l Milch
175 g Haferflocken
Salz
.....
50 - 75 g Butter
125 g Zucker

75 g Kakao
2 Eigelb
1 Vanillezucker
5 bitt. Mandeln
.....
2 Eischnee

Die Haferflocken in der Milch mit Salz bis vor das Kochen bringen, ohne Strom ausquellen, dann kaltstellen.
Butter, Zucker, Eigelb schaumig rühren, den Kakao und die Gewürze zugeben und

den erkalteten Haferflockenbrei nach und nach zufügen. Zuletzt den Eischnee unterheben.
Mit Mandel- oder Vanillesauce reichen.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost ⎍ auf den Boden.
Backen:	
40-50 Min. 2/3	35-45 Min. 200-210°
10-15 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

512 Haferflockenauflauf mit Obst
oder Weizenflockenauflauf

¾ l **Milch**
200 g **Haferflocken**
od. Weizenfl. 750 g
1 **gestrichener Teel. Salz**
.....
50 - 75 g **Butter**
75 g **Zucker**
2 **Eigelb**
Zitronengelb
50 g **Sultaninen**

2 **Eischnee**
.....
Äpfel
od. 750 g Kirschen
od. Pflaumen
od. 200 g Aprikosen
- getrockn. -
.....
ger. Semmel
Zucker
Butterflöck.

Die Flocken und das Salz in die kochende Milch streuen, ausschalten und o h n e S t r o m ausquellen, kaltstellen.
Butter, Zucker, Eigelb schaumig rühren, die Gewürze hinzugeben, nach und nach den abgekühlten Brei und zuletzt den steifen Eischnee unterheben.
Inzwischen auch das Obst vorbereiten. Die geschälten und in Scheiben geschnittenen Äpfel mit 2 Eßl. Zucker und Zitronensaft vermengen, später abtropfen lassen. Kirschen oder Pflaumen entsteinen und ohne Zucker verwenden. Getrocknete Aprikosen am Tag vorher in ½ l Wasser und 2-3 Eßl. Zucker einweichen, den Saft zurücklassen.
Eine Lage Brei in die Form füllen, darüber das Obst geben und mit Teig und Belag abschließen.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost ⎍ auf den Boden.
Backen:	
45-50 Min. 2/3	35-45 Min. 200°
5-10 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

513 Diplomatenauflauf

5 **Brötchen**
50 g **Nüsse**
65 g **Sultaninen**
30 g **Zitronat**

½ **Zitronengelb**
2 **Eier**
½ l **Milch**
80 - 100 g **Zucker**
Salz

Die Brötchen in kleine Würfel schneiden. Die Nüsse hacken und das Zitronat in Würfel schneiden.
Die Brötchen mit den Zutaten in die Auflaufform schichten und die mit der Milch, Salz und Zucker verquirlten Eier darüber gießen.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost ⎍ auf den Boden.
Backen:	
40-45 Min. 2/3	40-45 Min. 200-210°
10-15 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

514 Grünkernauflauf
mit Äpfeln

¾ l **Milch**
1 **Teel. Salz**
175 g **Grünkernschr.**
.....
40 g **Butter**
65 g **Zucker**
2 **Eigelb**
½ **Zitronengelb**
4 **gerieb. Äpfel**
- mit Schale -

1 **Teelöffel Zitronensaft**
.....
2 **Eischnee**
.....
ger. Semmel
Zucker
Butterflöckchen

Die Milch mit Salz zum Kochen bringen, den Grünkernschrot hineinstreuen, durchrühren, ausschalten und o h n e S t r o m garwerden lassen. Den Brei dann kaltstellen.
Inzwischen Butter und Zucker schaumig rühren, die anderen Zutaten hinzugeben, nach und nach den Brei und zuletzt den steifen Eischnee. Die Äpfel zu diesem Auflauf mit der Schale raffeln. Auf die eingefüllte Masse den Belag streuen.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost ⎍ auf den Boden.
Backen:	
45-50 Min. 2/3	35-45 Min. 200°
10-15 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

515 Schwarzbrotauflauf

100 - 125 g	**Butter**	**65 g**	**Schokolade**
100 g	**Zucker**		- gerieben -
2-3	**Eigelb**	**250 g**	**Schwarzbrot**
1	**Prise Salz**		- gerieben -
1	**Messerspitze Zimt**	**⅛ l**	**Milch**
1	**Vanillezuck.**	**1**	**Eßl. Arrak** oder Rum
		2-3	**Eischnee**

Die Butter zu Sahne rühren, der Reihe nach alle anderen Zutaten hinzufügen und zuletzt den Eischnee lose unterheben. Mit Vanillesauce zu Tisch geben.

Stufenschalter	**Temperaturregler**
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost ⎍ auf den Boden.
Backen:	
40-45 Min. 2/3	40-45 Min. 200-210°
10-15 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

516 Pfitzauf Kuchenmichl

250 g	**Mehl**	**Fett** zum Ausstreichen
½ l	**Milch**	**Zucker** zum Bestreuen
1	**Teel. Salz**	
4	**Eier**	
50 - 75 g	**Butter**	

Das Mehl in eine Schüssel sieben, Milch, Eier und Salz verquirlen, nach und nach zu dem Mehl geben und glattrühren. Zuletzt das zerlassene, aber nicht heiße Fett untermengen. Diesen flüssigen Teig in 8-10 gut gefettete Spezialförmchen füllen (s. Abb.) und in den vorgeheizten Backofen schieben. Stattdessen auch ausgefettete Becher, Tassenköpfe oder Jenaer Eierkochformen verwenden. Den Teig nur bis zur halben Höhe einfüllen. Die Pfitzauf steigen weit über das Doppelte, weil die Masse durch die Milchdämpfe hochgetrieben wird, die Eier gerinnen jedoch in der Hitze und geben dadurch dem Teig Halt, so daß er nicht überläuft. Die gebackenen Pfitzauf lassen sich aus der Form nehmen, werden mit Puderzucker bestreut und heiß mit gekochtem Obst oder Saft gereicht oder kalt zum Kaffee. Sie erinnern ein wenig an Windbeutel und können auch wie diese mit Schlagsahne gefüllt werden.

Abb. 69: Die Spezialformen werden nur zur Hälfte mit dem flüssigen Pfitzaufteig gefüllt.

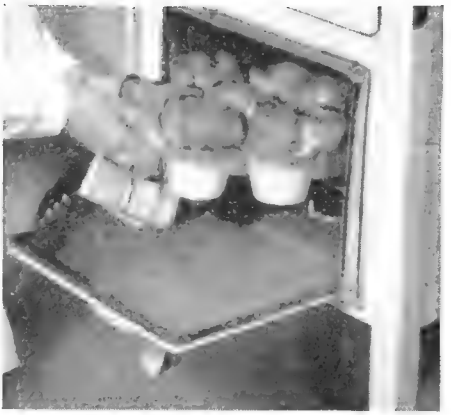


Abb. 70: Es ist überraschend, wie das Pfitzaufgebäck über das Doppelte gestiegen ist.

Stufenschalter	**Temperaturregler**
Vorheizen:	
12-15 Min. 3/3	Auf 200°
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost ⎍ auf den Boden.
Backen:	
35-45 Min. 2/3	25-35 Min. 200°
10 Min. 0/0	je nach Größe der Formen
	5-10 Min. 0°

Veränderung

In Franken bereitet man diese Teigmasse auf salzige Art, nimmt keine Spezialformen, sondern die Bratpfanne oder den großen Bräter, der nur 2½ cm hoch gefüllt wird. Siehe Rezept Nr. 486.

517 Quarkauflauf

80 g Butter
2 Eigelb
150 g Zucker
½ Zitronengelb
Salz
375 g Quark
3 Eßl. Milch oder Sahne
80 g Mehl
80 g Rosinen
30 g Mandeln
- ger. od. geh. -
2 Eischnee
ger. Semmel
Zucker
Butterflöck.

Butter, Zucker, Eigelb schaumig rühren, Gewürze hinzugeben, den durchgestrichenen Quark, Mehl, Milch, Rosinen und zuletzt den Eischnee. Über den eingefüllten Teig den Belag streuen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Mit dem Rost, untere Schiene. Mit dem Rost auf den Boden.

Backen:

30-40 Min. 2/3	30-35 Min.	200°
10-15 Min. 0/0	5-10 Min.	0°

518 Quarkauflauf
mit Sago

1 l Milch
150 g Sago
Salz
2 Eigelb
50 g Zucker
1 Vanillezuck.
½ Zitronengelb
20 g Mehl
375 g Quark
50 g Sultaninen
2 Eischnee
ger. Semmel
Zucker
Butterflöck.

Den Sago in die kochende Milch geben, umrühren, ohne Strom ausquellen, dann kaltstellen.
Eigelb, Zucker und Gewürze schaumig rühren, das Mehl, den durchgestrichenen Quark, den abgekühlten Sagobrei, die Sultaninen hinzugeben, zuletzt den Eischnee unterheben. Über den eingefüllten Teig den Belag streuen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Mit dem Rost, untere Schiene. Mit dem Rost auf den Boden.

Backen:

45-50 Min. 2/3	35-45 Min.	200°
10-15 Min. 0/0	5-10 Min.	0°

519 Nudelauflauf
mit Quark

250 g Bandnudeln
Salzwasser
50 - 75 g Butter
150 g Zucker
2 Eigelb
Zitronengelb
Vanille
500 g Quark
1 Eßl. Korinth.
10 g ger. Mandeln
2 Eischnee

Die kleingebrochenen Nudeln in Salzwasser kochen und abtropfen lassen. Butter, Zucker und Eigelb schaumig rühren, die Gewürze und den durchgestrichenen Quark untermengen, dann die Nudeln, zuletzt den steifen Eischnee.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Mit dem Rost, untere Schiene. Mit dem Rost auf den Boden.

Backen:

45-50 Min. 2/3	35-40 Min.	200°
10 Min. 0/0	5-10 Min.	0°

520 Quarkauflauf
mit Äpfeln

3 Eigelb
125 g Zucker
500 g Quark
Zitronengelb
4 Eßl. Grieß
½ Backpulver
500 g Äpfel
3 Eischnee

Eigelb und Zucker schaumig schlagen, den durchgerührten Quark, Zitronengelb und Grieß mit Backpulver vermengt zusetzen. Die Äpfel schälen, in feine Scheibchen schneiden, dem Quark zufügen und zuletzt den steifen Eischnee unterheben.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Mit dem Rost, untere Schiene. Mit dem Rost auf den Boden.

Backen:

30-35 Min. 2/3	35-40 Min.	200°
10 Min. 0/0	5-10 Min.	0°

Veränderung

Natürlich lassen sich auch andere frische oder eingemachte Obstarten verwenden, wie es die Jahreszeit ergibt.

521 Auflauf mit saurer Sahne
oder Buttermilch

150 g	**Weizenmehl**		**Salz**
140 g	**Zucker**	**4**	**Eigelb**
⅜ l	**saure Sahne**	**10**	**bitt. Mandeln**
	o d e r	**½**	**Zitronengelb**
	Buttermilch		.....
		4	**Eischnee**

Das Mehl in eine Schüssel sieben, den Zucker hineingeben. Eigelb und Flüssigkeit verquirlen und nach und nach an das Mehl rühren, am besten mit dem Schneebesen, Salz und Gewürz hinzugeben. Es muß ein glatter Teig werden, unter den zuletzt der Eischnee gehoben wird. Sofort backen.

Stufenschalter	**Temperaturregler**
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost auf den Boden.
Backen:	
40-50 Min. 2/3	45-50 Min. 180°
15 Min. 0/0	10 Min. 0°

Was ist zu beachten?

Der Teig ist beim Einsetzen flüssig. Die Form darf am Rand nicht gefettet sein, da der Auflauf sonst sehr hoch steigt und nachher wieder fällt. Je nach der Güte der Buttermilch setzt sich manchmal unten etwas Flüssigkeit beim Backen ab.

522 Apfelauflauf
mit Brandteig

¼ l	**Milch**	**2**	**Eßl. Zucker**
	Salz		.....
65 g	**Butter**	**65 g**	**Butter**
125 g	**Mehl**	**65 g**	**Zucker**
	.....	**3**	**Eigelb**
1 kg	**Äpfel** oder anderes Obst	**¼**	**Zitronengelb**
			.....
30 g	**Korinthen**	**3**	**Eischnee**
	- bei Äpfeln -		

Milch, Salz und Butter aufkochen, unter Rühren das Mehl einschütten, ausschalten und die Masse nach Anweisung Brandteig S. 231 rühren, bis sie sich vom Topfboden löst. Den abgebrannten Kloß kaltstellen.
Inzwischen die Äpfel schälen, in Scheiben schneiden, mit den Korinthen und dem Zucker vermengen und zugedeckt hinstellen, anderes Obst nur einzuckern. Butter, Zucker, Eigelb schaumig rühren, Zitronengelb und den erkalteten Brei löffelweise zufügen, zuletzt den Eischnee leicht unterheben.
In eine Form zuerst die Äpfel geben, dann den Teig.

Stufenschalter	**Temperaturregler**
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost auf den Boden.
Backen:	
45-50 Min. 2/3	35-40 Min. 200°
10-15 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

523 Obstauflauf
mit Cremedecke

500 g	**Rhabarber**	**3**	**Eigelb**
	od. Äpfel	**30 g**	**Zucker**
	od. Kirschen		**Zitronengelb**
	od. Pflaumen	**40 g**	**Stärkemehl**
	Zucker	**¼ l**	**saure Sahne**
	.....		od. Sauermilch
	Zwiebäcke		.....
	.....	**3**	**Eischnee**

Das Obst im eigenen Saft mit Zucker nach Geschmack dünsten.
Die gefettete Auflaufform mit Zwiebäcken auslegen, das Kompott darüberfüllen und obenauf die Crememasse. Dazu die Zutaten nacheinander verrühren und zuletzt den Eischnee unterheben.

Stufenschalter	**Temperaturregler**
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost auf den Boden.
Backen:	
35-40 Min. 2/3	30-35 Min. 200°
10-15 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

524 Obstmichl
Ofenschlupfer

5	**alte Brötchen**	**30 g**	**ger. Mandeln**
⅜ l	**Milch**		- 4 bittere -
	.....	**¼**	**Zitronengelb**
60 g	**Butter**		.....
75 g	**Zucker**	**2**	**Eischnee**
2	**Eigelb**		.....
1	**Eßlöffel Weizenmehl**	**750 g**	**rohes Obst**
			.....
1	**Messerspitze Backpulver**		**ger. Semmel**
			Zucker
			Butterflöck.

Die Brötchen in kleine Bröckchen schneiden und in der kalten Milch einweichen.

Butter, Zucker, Eigelb schaumig rühren, Gewürze, Mehl mit Backpulver und die aufgeweichten Brötchen hinzugeben, den Eischnee unterziehen.
Das Obst unter den Teig mengen oder zuerst den Teig in die Form geben, dann das Obst und obenauf wieder Teig. Über die eingefüllte Masse den Belag streuen.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost auf den Boden.
Backen:	
45-50 Min. 2/3	40-50 Min. 200-210°
10 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

Was ist zu beachten?

Saures Obst etwas einzuckern, aber den Saft beim Einschichten zurücklassen.

525 Aprikosenauflauf
mit Brandteig

250 g	**Aprikosen - getrocknet -**	**30 g**	**Butter**
		250 g	**Mehl**
½ l	**Wasser**		.....
	Zucker n. Belieben	**3-4**	**Eigelb**
	.....	**100 g**	**Zucker**
			etwas Zitronensaft
½ l	**Milch**		
1	**Prise Salz**		.....
	Zitronengelb	**3-4**	**Eischnee**

Einen Tag vorher die Aprikosen kleinschneiden, in Zuckerwasser einweichen. Milch, Salz, Butter und Zitronenschale aufkochen, das Mehl unter Rühren einschütten, ausschalten und die Masse nach Anweisung Brandteig S. 231 rühren, bis sie sich vom Topfboden löst. Den abgebrannten Kloß kaltstellen.
Nun Eigelb und Zucker schaumig rühren, den Zitronensaft hinzugeben, nach und nach den erkalteten Brei und zuletzt den Eischnee.
Unten in die Form kommt das Obst ohne Saft, obenauf der Teig.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost auf den Boden.
Backen:	
40-45 Min. 2/3	35-40 Min. 200-210°
10-15 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

526 Schokoladenauflauf

50 - 75 g	**Butter**	**100 g**	**Schokolade**
100 g	**Zucker**		**- gerieben -**
4	**Eigelb**	**1**	**Teel. Kakao**
50 g	**Mandeln**	**¼ l**	**Milch**
5	**bitt. Mandeln**		.....
100 g	**Mehl**	**4**	**Eischnee**
	gemischt mit		.....
			Schokoladenstreusel

Alle Zutaten nacheinander wie zu einem Kuchen verrühren, zuletzt den Eischnee unterheben.
Die Masse in die Auflaufform füllen und mit Schokoladenstreusel bestreuen, sofort backen.
Mit Vanillesauce, Milch oder flüssiger Sahne reichen.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost auf den Boden.
Backen:	
40-45 Min. 2/3	35-40 Min. 200-210°
10-15 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

527 Schokoladenauflauf
mit Brötchen

6	**alte Brötch.**	**100 g**	**Zucker**
¼ l	**heiße Milch**	**2**	**Eier**
	.....	**100 - 125 g**	**gerieb. Schokolade**
60 g	**Butter**	**5**	**bitt. Mandeln**

Die Brötchen kleinschneiden und mit Milch übergießen. Die Butter sahnig rühren, Zucker, Eier, Schokolade, Mandeln und die eingeweichten Brötchen hinzufügen und die Masse in eine Form füllen.
Eine Vanille- oder Mandelsauce, Milch oder flüssige Sahne dazu reichen.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost auf den Boden.
Backen:	
45-50 Min. 2/3	35-45 Min. 200°
10-15 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

528 Nußauflauf

80 g	Butter	1	Vanillezuck.
80 g	Zucker	⅛ l	Milch
3	Eigelb	200 g	Mehl
100 g	Haselnüsse		
	Salz	3	Eischnee

Alle Zutaten nacheinander wie zu einem Kuchen verrühren, die Nüsse reiben, Milch und Mehl abwechselnd hinzufügen. Zuletzt den steifen Eischnee lose unterheben.
Den Nußauflauf mit einer Vanillesauce, flüssiger Sahne oder leicht gesüßter Milch reichen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Mit dem Rost, untere Schiene. Mit dem Rost auf den Boden.

Backen:

40-50 Min. 2/3	35-40 Min.	200°
10-15 Min. 0/0	5-10 Min.	0°

529 Gebackene Dampfnudeln

500 g	Mehl	1	Ei
20 g	Hefe	50 - 100 g	Butter
¼ l	Milch		
3	Eßl. Zucker	¼ l	Milch
	Salz	1	Eßl. Zucker
	Zitronengelb		- gehäuft -
		40 g	Butter

Einen Hefeteig auf beliebige Art S. 189 bereiten und ihn nochmals aufgehen lassen. Dann gleichmäßige Klöße formen und flachdrücken. In eine gefettete Auflaufform legen und wiederum kurze Zeit gehen lassen. Die lauwarme Milch mit dem Zucker und der Butter vermengen, über die geformten Bällchen gießen und backen. Warm mit einer Vanille-, Wein- oder Obstsauce essen oder Kompott dazu reichen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Mit dem Rost, untere Schiene. Mit dem Rost auf den Boden.

Backen:

30-35 Min. 2/3	25-30 Min.	200°
10 Min. 0/0	5-10 Min.	0°

530 Savarin Hefering

200 g	Mehl	50 - 75 g	Butter
15 g	Hefe		
2-3	Eßl. Milch	⅛ l	Wasser
2	Eier		Zucker
1	Eigelb		Arrak oder
1	Prise Salz		Kirschwasser
2	Eßl. Zucker		oder Wein

Hefeteig auf 1. Art S. 189 bereiten und in eine gefettete, gebröselte Ringform füllen. Nochmals aufgehen lassen, dann abbacken. Nach dem Stürzen mehrfach mit einem Hölzchen in den Hefering stechen, dann mit der heißen Sauce aus Zuckerwasser, Arrak oder Wein oder Kirschwasser tränken. In den Kuchenring Kompott füllen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Mit dem Rost, untere Schiene. Mit dem Rost auf den Boden.

Backen:

25-30 Min. 2/3	20-25 Min.	200°
5-10 Min. 0/0	5-10 Min.	0°

Abb. 71: Süße Aufläufe geraten ausgezeichnet, wie diese gebackenen Dampfnudeln zeigen. Man behandelt sie wie Kuchen, muß sie also tief einsetzen. Beim stufengeregelten Backofen schaltet man 2/3 und beim temperaturgeregelten 200-210°.

531 Gefüllte Rohrnudeln Buchteln

1kg Mehl
40 g Hefe
½ l Milch
125 - 150 g Zucker
Salz
2 Eier
Zitronengelb
oder Vanille
100 - 125 g Butter
.....
Marmelade
zum Füllen
Fett zum
Bestreichen

Teig wie im Rezept Nr. 529 bereiten, jedoch die Hefebällchen nicht mit Milch übergießen, sondern mit Fett bestreichen und in der großen Pfanne oder im gußeisernen Bräter backen. In manchen Gegenden ist es üblich, sie mit Marmelade zu füllen. Den Teig in Kloßgröße auf die Hand nehmen, in die Mitte eine Vertiefung drücken und Marmelade hineinfüllen. Dann die Öffnung durch Drehen des Teiges schließen. Die Buchteln mit Fett bestreichen, nebeneinander in die gut gefettete Pfanne oder den Bräter setzen und nach dem Aufgehen in den Backofen schieben. Nach dem Backen voneinander lösen. In eine Schüssel oder auf eine Platte legen, mit Zucker bestreuen oder mit einer Sauce reichen.

Stufenschalter		**Temperaturregler**
Einsetzen:		
Mit dem Rost, untere Schiene.		Mit dem Rost auf den Boden.
Backen:		
35-40 Min.	2/3	30-35 Min. 200°
10 Min.	0/0	5-10 Min. 0°

Kalte Süßspeisen

Ein noch so einfaches Mittagsmahl wird durch eine Süßspeise angenehm bereichert und erfreut die Familie, besonders wenn sie appetitlich angerichtet auf den Tisch gebracht wird.
Es gibt eine große Auswahl an Rezepten vom einfachen Milch- und Obstflammeri bis zur feinen Creme und der Eisspeise. Sehr verbreitet sind auch die käuflichen Süßspeisen in Päckchen, von denen die Markenfabrikate heute von großer Güte sind. Während der Flammeri in vielen Familien als sättigende Nachspeise nach einem einfachen Gericht dient und daher reichlich bemessen wird, gilt die Creme und Eisspeise als etwas Besonderes bei festlichen Anlässen und wird in kleineren Portionen gereicht, da sie in ihrer Zusammensetzung üppiger und gehaltvoller ist.
Bei der Herstellung der Süßspeisen ist die elektrische Küchenmaschine eine wesentliche Erleichterung beim Rühren der Masse und Schlagen der Sahne und des Eischnees sowie beim Vorbereiten mancher Zutaten. Auch der Kühlschrank trägt sehr zum guten Gelingen bei, da die Speisen in ihm schnell die richtige Konsistenz erhalten und angenehm gekühlt noch einmal so gut munden.

Flammeri

Ein Flammeri, fälschlich auch als Pudding bezeichnet (siehe dort), kann aus Milch oder Obstsaft bereitet werden und erhält seine Bindekraft durch feines Stärkemehl, wie Maizena, Mondamin, Gustin, Weizenin, Reis- oder feinste Kartoffelstärke. Aber auch Sago, Reis und Grieß werden dazu verwendet. Er wird entweder in einer hübschen Schale serviert oder gestürzt. In diesem Fall muß die Masse etwas fester und genügend ausgekühlt sein. Man wählt eine große oder mehrere kleine Formen, die vorher mit kaltem Wasser ausgespült werden. Besonders appetitlich sieht es aus, wenn man den Flammeri verziert, wozu Schlagsahne, Eischnee, Mandeln, Früchte, Schokoladenstreusel u. a. geeignet sind. Man reicht eine Sauce, flüssige Sahne, gezuckerte Milch, Saft oder Kompott dazu.

Die Bereitung eines Flammeris ist auf dem Elektroherd sehr einfach. Die Dickmittel, die man verwendet, können vom Augenblick des Kochens an ohne Strom garquellen. Nimmt man Stärkemehl zum Binden, so ist es ratsam, den Topf in dem Augenblick, in dem man das stets mit kalter Flüssigkeit angerührte Mehl hineingibt, von der Platte zu ziehen, da es die Eigenschaft hat, sofort dick zu werden, wenn es in die kochende Flüssigkeit kommt; man vermeidet dadurch die Klümpchenbildung. Stärkemehl soll nicht länger als ½ Min. kochen, sonst verliert es an Bindefähigkeit.
Die Vanilleschote, die vielfach des Geschmacks wegen zugesetzt wird, schneidet man auf, kratzt den Inhalt heraus und läßt ihn mit der Schote auskochen. Vanilleschote, Zitronenschale und Stangenzimt werden nach dem Aufkochen herausgenommen. Zucker soll nach dem Andicken nicht mehr zugefügt werden. Er braucht Flüssigkeit zum Auflösen, die dem angedickten Flammeri entzogen wird, so daß er wieder dünn wird.
Kommt Eigelb an den Flammeri, so kann man es gleich mit dem Mehl und der kalten Flüssigkeit verquirlen, unter stetem Rühren der Speise zusetzen und aufkochen. Gibt man es allein hinzu, so wird es mit etwas kalter Milch oder Wasser verrührt und der nicht mehr kochenden Speise zugesetzt. Ein nochmaliges Aufkochen würde das Ei zum Gerinnen bringen. Eischnee muß stets sehr steif geschlagen und sofort lose unter die etwas abgekühlte Masse gezogen werden (siehe Abb. 75), damit er seine Wirkung nicht verliert.

532 Karamelflammeri

200 g	**Zucker**	**80 g**	**Zucker**
⅛ l	**Wasser**	**90 g**	**Stärkemehl**
	.....	**2**	**Eigelb**
1 l	**Milch**		.....
1	**Vanillezucker**	**2**	**Eischnee**
½	**Teel. Salz**		**oder ¼ l Schlagsahne**

Den Zucker in einen breiten Topf streuen und auf Stufe 3 unter langsamem Rühren bräunen. Dann vorsichtig ⅛ l kochendes Wasser hinzugießen und erst danach die inzwischen erhitzte Milch - etwas davon zum Anrühren zurücklassen -, Zucker und Vanille hineingeben und alles nochmals aufkochen.
Das Stärkemehl mit dem Rest kalter Milch und den 2 Eigelb verquirlen und langsam unter Rühren in die kochende Flüssigkeit gießen, ohne Strom ½ Min. durchkochen und zur Seite ziehen. Dann den steifen Eischnee lose unterheben und den Flammeri nach dem Abkühlen in eine Glasschale füllen.

Was ist zu beachten?

Das Angießen des Wassers muß sehr vorsichtig geschehen, da sich viel Dampf entwickelt. Der Zucker muß eine schöne, braune Farbe haben; wird er zu dunkel, so schmeckt er bitter, bleibt er zu hell, so wird die Speise nicht kräftig genug.

533 Schokoladenflammeri

100 g	**Schokolade**	**1 l**	**Milch**
20 g	**Kakao**		**Vanille**
80 g	**Zucker**	**4**	**bitt. Mandeln**
		80 g	**Stärkemehl**

Schokolade, Kakao und Zucker in den Kochtopf geben und unter Rühren die kalte Milch, von der etwas zum Anrühren des Stärkemehls zurückgelassen wird, zugießen. Die Gewürze zufügen, alles zum Kochen kommen lassen, ausschalten und das mit Milch verrührte Mehl angießen, wobei der Topf zur Seite gezogen wird. Die Masse noch ½ Min. auf der ausgeschalteten Platte durchkochen.

534 Kakaoflammeri

50 g	**Kakao**		**Vanille**
100 g	**Zucker**	**4**	**bitt. Mandeln**
1 l	**Milch**	**90 g**	**Stärkemehl**

Kakao und Zucker gleich in den Kochtopf geben und unter Rühren langsam die kalte Milch zugießen, etwas zum Anrühren des Stärkemehles zurücklassen. Dann die Gewürze hinzufügen und die Flüssigkeit zum Kochen bringen, ausschalten und den Topf zur Seite stellen. Hiernach unter Rühren den Rest der mit dem Stärkemehl verrührten Milch hinzugießen und die Masse noch ½ Min. auf der ausgeschalteten Platte quellen lassen.

535 Kaffeeflammeri

80 g	Zucker	90 g	Stärkemehl
1	Teel. Kakao	¼ l	Kaffee v. 30 g
	- gestrichen -	1	Eigelb
¾ l	Milch		.....
1	Prise Salz	1	Eischnee

Zuerst den gemahlenen Kaffee mit reichlich ¼ l kochendem Wasser überbrühen und 5 Min. ziehen lassen.
Zucker, Kakao und Salz in den Kochtopf geben, unter Rühren nach und nach die kalte Milch hinzugießen und alles zum Kochen bringen. Etwas Milch zum Anrühren des Stärkemehls zurücklassen, an die kochende Flüssigkeit gießen, währenddessen ausschalten und den Topf zur Seite ziehen. Danach die Masse noch ½ Min. durchkochen und nach und nach ¼ l Kaffee, mit 1 Eigelb vermengt, unter Rühren hineingeben. Zuletzt lose den steifen Eischnee unterziehen.

536 Vanilleflammeri

1 l	Milch	3	bitt. Mandeln
60 g	Zucker		- gerieben -
1	Teel. Butter	80 g	Stärkemehl
1	Prise Salz	2	Eigelb
½	Stg. Vanille		.....
	oder 1 Beutel Vanillezucker	2	Eischnee

Die Milch mit Zucker, Butter, Salz, der aufgeschnittenen Vanilleschote und den abgezogenen und geriebenen Mandeln zum Kochen bringen. Mit etwas zurückgelassener Milch das Stärkemehl anrühren, gleich die 2 Eigelb hinzufügen und alles verquirlen; dann den Topf von der Platte nehmen, die ausgeschaltet wurde, das verquirlte Mehl anrühren, wieder auf die noch heiße Platte schieben und ½ Min. durchkochen. Das Eiweiß steif schlagen und leicht unter die etwas abgekühlte Masse ziehen.

Veränderung

Wird nur 1 Ei verwendet, besser 90 g Stärkemehl statt 80 g nehmen.
Nach Belieben gezuckerte oder gedünstete Früchte in eine Schale füllen und den Flammeri vorsichtig darüber geben.

537 Grießflammeri

1 l	Milch	1	Teel. Butter
50 g	Zucker	10 g	ger. Mandeln
1	Stück	110 g	grober Grieß
	Zitr'schale	1	Eigelb
	oder Vanille		.....
1	Prise Salz	1	Eischnee

Die Milch mit allen Gewürzen zum Kochen bringen, den Grieß hineinstreuen, ausschalten und ohne Strom ausquellen.
Das Eigelb verquirlen, unter Rühren dem Brei zusetzen, das Weiße zu Schnee schlagen und ihn unterheben. In eine ausgespülte Form geben und nach dem Erkalten stürzen und mit Kompott, einer Frucht- oder anderen Sauce zu Tisch bringen.
Soll der Flammeri nicht gestürzt werden, genügen 90 g Grieß.

538 Hirseflammeri

150 g	Hirse		Salz
¾ l	Milch	3	Eßl. Zucker
1	Stück		.....
	Zitr'schale	2	Eischnee
1	kl. Stck. Zimt		od. 1 Eigelb u. 1 Eischnee

Die Hirse mit kochendem Wasser überbrühen, erst nach 5-10 Min. abgießen.

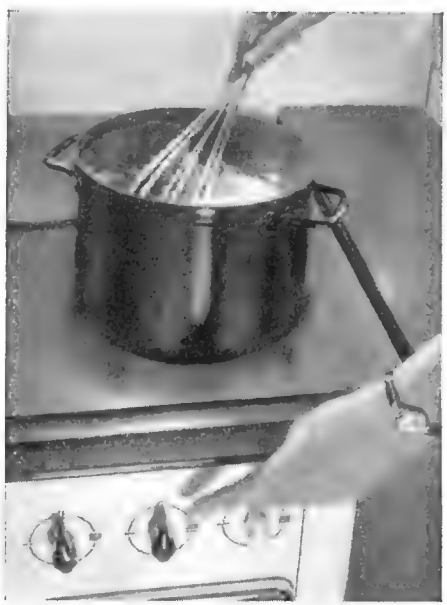


Abb. 72: Wenn der Grieß in die kochende Milch gestreut ist, schaltet man auf Stufe 0 und läßt ihn ohne Strom ausquellen.

Währenddessen die Milch mit den Gewürzen zum Kochen bringen, die gebrühte Hirse hineingeben, ausschalten und den Flammeri nur mit Speicherwärme ausquellen lassen. Dann lose den steif geschlagenen Eischnee unterziehen. Wird auch Eigelb verwendet, dieses mit 2 Teelöffel kaltem Wasser verquirlen und der ausgequollenen Hirse zusetzen. 175 g Hirse nehmen, wenn der Flammeri gestürzt werden soll.

539 Sagoflammeri

1 l	Milch	50 g	Zucker
1	Eßlöffel	90 g	Sago
	Sultaninen	2	Eischnee
1	Prise Salz		od. 1 Eigelb
½	Zitronengelb		u. 1 Eischnee

Die Milch mit den verlesenen und gewaschenen Sultaninen, Salz, Zitronengelb und Zucker zum Kochen bringen, ausschalten, unter Rühren den Sago hineinstreuen und bei ausgeschalteter Platte ausquellen. Den Eischnee steifschlagen und lose unter den Flammeri heben. Wird auch Eigelb verwendet, dieses mit 2 Teelöffel kaltem Wasser verquirlen und dem Sagobrei zusetzen.

540 Aprikosenflammeri
mit Sago

150 g	Aprikosen	1	Prise Salz
	- getrocknet -		Zitr'schale
1 l	Wasser	100 g	Sago
80 -	100 g Zucker		etwas Zitronensaft

Die getrockneten Aprikosen schon am Tag vorher kleinschneiden und in ½ l Wasser mit Zucker einweichen, damit dieser besser einzieht.
Am anderen Tag die Aprikosen mit dem restlichen Wasser und der Zitronenschale zum Kochen bringen, mit Salz und Zukker abschmecken. Dann den Sago hineinstreuen, umrühren, ausschalten und ohne Strom ausquellen oder noch kurze Zeit auf Stufe 1 schalten (siehe vorstehendes Rezept). Wenn nötig, einige Tropfen Zitronensaft hinzufügen, und die Masse in eine Glasschale füllen.
Recht kalt mit einer Vanillesauce oder flüssiger Sahne auftragen.

541 Wein-Sagoflammeri

500 g	Äpfel	½ l	Wein
½ l	Wasser	3	Eßl. rot. Saft
	Zitr'schale		Zitronensaft
	Zucker		etwas Gelee
80 g	Sago		- z. Verzieren -

Die Äpfel schälen, in Scheiben schneiden und in Wasser mit Zitronenschale und Zucker nach Geschmack zum Kochen bringen. Die Äpfel herausnehmen und den Sago unter Rühren in das kochende Wasser streuen. Dann ausschalten, den Sago nochmals umrühren und ausquellen. Nach und nach den Wein sowie den Zitronen- und roten Saft hinzugießen, kräftig abschmecken und einen Teil der abgekühlten Speise in eine Glasschüssel füllen, die Apfelscheiben darauflegen - einige zum Garnieren zurückbehalten - und den Rest des Flammeris darübergeben. Mit den Äpfeln und etwas rotem Gelee oder Marmelade belegen.

Was ist zu beachten?

Den Sago im Anfang, wenn er in die kochende Flüssigkeit kommt, rühren, da er sich sonst zusammenballt. Sago quillt in Verbindung mit Säure schwerer, daher unter Umständen noch 10 Min. auf Stufe 1 oder Warmhaltstufe schalten.

542 Obstflammeri
von frischen Früchten mit Wein

500 g	Obst	1	Stück Zitr'schale
	(Pflaumen od. Kirschen od. Pfirsiche od. Aprikosen)	150 g	Zucker - etwa -
		80 g	Stärkemehl
¼ l	Wasser	¼ l	Weißwein od. Apfelwein

Das entsteinte Obst mit dem Wasser, Zucker und der Zitronenschale zum Kochen bringen, mit dem Stärkemehl, das in etwas Wein angerührt wurde, bei ausgeschaltetem Strom andicken, nach ½ Min. von der Platte nehmen, den Rest des Weines unter Rühren hineingießen und die Masse nach dem Abkühlen in eine Glasform füllen. Recht kalt mit einer Vanillesauce oder Milch auftischen.

Was ist zu beachten?

Der Wein soll nicht mitkochen .

543 Obstflammeri

von getrockneten Früchten mit Wein

150 g Aprikosen oder Äpfel - getrocknet -
½ l Wasser
1 Stück Zitr'schale
150 g Zucker
80 g Stärkemehl
¼ l Weißwein od. Apfelwein

Die getrockneten Aprikosen oder Äpfel waschen, einmal durchschneiden und in dem Wasser mit einem Teil des Zuckers am Abend vorher einweichen. Am anderen Tag mit dem restlichen Zucker und der Zitronenschale zum Kochen bringen, nach 5 Min. ausschalten und das mit etwas Wein verquirlte Stärkemehl an die Masse geben. Nach kurzem Aufkochen den Wein unterrühren, der nicht mehr kochen soll.

544 Kürbisflammeri

300 g Kürbis - geputzt -
3-4 Eßl. Wasser oder Wein
50 g Zucker
Zitr'schale
½ l Milch
1 Prise Salz
40 g Zucker
1 Vanillezucker
50 g Stärkemehl

Die Kürbisstücke mit Zucker, Wasser und Gewürz weichkochen, durch ein Sieb streichen und zum Abkühlen beiseitestellen. Inzwischen die Milch mit Zukker und Salz aufkochen, bei ausgeschalteter Platte mit dem verrührten Stärkemehl andicken. Dann durchkochen, den Kürbisbrei hinzufügen und den Flammeri in eine Schale füllen. Mit einer Fruchtsauce reichen.

545 Rote Grütze

von Saft

1 l Obstsaft - rot -
Zucker n. Bel.
90 g Stärkemehl
od. 100-125 g Grieß
od. 100-125 g Sago

Den gewonnenen Saft süßen, zum Kochen bringen, das mit kaltem Wasser angerührte Stärkemehl hineingeben und noch ½ Min. stromlos durchkochen. Etwas abkühlen lassen und in eine ausgespülte Glasschüssel füllen.
Wird Grieß oder Sago verwendet, diesen in die kochende Flüssigkeit streuen und ohne Strom ausquellen bzw. auf Stufe 1.

Was ist zu beachten?

In Verbindung mit Säure braucht Sago manchmal lange Zeit, bis er glasig wird.

546 Rhabarbergrütze

oder Stachelbeergrütze mit Sago

500 g Rhabarber oder Stachelbeeren
½ l Wasser
Zitr'schale
oder Vanille
Zucker n. Belieben
etwa 180-200 g
75 g Sago

Den Rhabarber in Stücke schneiden, die Stachelbeeren putzen, mit Wasser, Gewürz und Zucker weichkochen. Dann den Sago unter Rühren einstreuen, auf Stufe 1 und mit Speicherwärme ausquellen. In eine Schale füllen und mit reichlich Milch, flüssiger Sahne oder Vanillesauce zu Tisch bringen.

Was ist zu beachten?

Soll die Grütze gestürzt werden, 100 g Sago nehmen.

547 Kirschgrütze oder Pflaumengrütze

mit Stärkemehl

500 g Sauerkirschen od. Pflaumen
½ l Wasser
60 g Zucker - etwa -
Zitr'schale od. etwas Zimt
80 g Stärkemehl
6 Eßl. Wasser

Die entsteinten, sauren Kirschen oder Pflaumen mit ½ l Wasser zum Kochen bringen und ohne Strom garkochen, auf ein Sieb geben, den gewonnenen Saft mit Zucker und Zitrone abschmekken und abmessen. Auf ¾ l Flüssigkeit 80 g Stärkemehl, mit wenig Wasser angerührt, der kochenden Flüssigkeit zusetzen und ohne Strom kurz durchkochen. Zuletzt die Früchte wieder hineingeben und die Masse in eine Glasschale füllen.

548 Kirschgrütze oder Pflaumengrütze mit Sago

750 g	**saure Kirsch.** od. Pflaumen	**1**	**Stck. Zimt** od. Zitr'schale
½ l	**Wasser**		.....
	Zucker n. Bel.	**100 g**	**Sago**

Das entsteinte Obst mit Wasser, Zucker und Gewürz zum Kochen bringen. Dann die Früchte herausschöpfen, den Saft mit Wasser bis zu ¾ l auffüllen und nochmals zum Kochen bringen. Auf ¾ l Flüssigkeit 100 g Sago rechnen, unter Rühren hineinstreuen, 10 Min. auf S t u f e 1 und dann o h n e S t r o m glasig kochen. Zuletzt das Obst untermengen und die Grütze in eine Form füllen.

549 Rhabarbergrütze

500 g	**Rhabarber**		**Zucker n. Bel.**
⅛ l	**Wasser**	**40 g**	**Stärkemehl**
1	**Stück Zitr'schale**		oder 1 Puddingpulver
1	**Stck. Vanille**	**1**	**Eischnee**

Den flüchtig geschälten Rhabarber in Stücke schneiden und mit dem Wasser, den Gewürzen und dem Zucker aufkochen. Nach dem Ausschalten die Speise mit dem Stärkemehl oder Puddingpulver andicken, das mit kaltem Wasser verrührt wurde. ½ Min. o h n e S t r o m aufkochen und nach Belieben 1 Eischnee unter die Masse heben.

Cremespeisen

Eine Creme wird mit mehr Eiern und weniger Stärkemehl bereitet als ein Flammeri, so daß sie nicht so kompakt wird und sich daher auch nicht stürzen läßt. Eine noch feinere Beschaffenheit erhält sie, wenn man neben dem Stärkemehl etwas Gelatine verwendet oder die Creme allein damit bereitet. Zur Verzierung und Verfeinerung dient an Stelle von Eischnee vielfach Schlagsahne.
Auf einer offenen Flamme ist es üblich, manche Cremespeisen, die in ihrer Zusammensetzung sehr empfindlich sind, im Wasserbad herzustellen, um ein Anbrennen und Gerinnen zu verhüten. In der Elektroküche brauchen wir das Wasserbadkochen aus diesem Grunde nicht anzuwenden. Wir erreichen die erforderliche milde Temperatur durch das Einschalten auf S t u f e 2. Durch das Schlagen bei langsamer Erwärmung wird die Crememasse besonders schaumig und ergiebig.
Gelatine wird zuerst in kaltem Wasser eingeweicht, damit sich der Leimgeschmack verliert. Dann wird sie fest ausgedrückt und mit 1-2 Eßl. kochendem Wasser aufgelöst. Man kann sie auch, nur leicht ausgedrückt, in ein Gefäß geben, das man in einen Topf mit kochendem Wasser stellt, oder man benutzt, falls vorhanden, den Wasserkocher dazu. Die flüssig gewordene Gelatine wird am besten durch ein Sieb an die Speise gegossen. Eine Creme mit Gelatine wird am Abend vorher bereitet oder einige Stunden vor der Mahlzeit und dann in den Kühlschrank gestellt.

550 Äpfel in Vanillecreme
oder Pfirsische in Vanillecreme

6-8	**Äpfel** od. Pfirsiche	**½ l**	**Milch Vanillezucker**
⅛ l	**Wasser**	**50 g**	**Zucker**
⅛ l	**Wein**	**25 g**	**Stärkemehl**
	Zucker	**1**	**Eigelb**
	Keks od. Biskuit		.....
	Rum od. Wein	**1**	**Eischnee**
	.....		

Gleichmäßige Äpfel oder Pfirsiche schälen, halbieren, vom Kernhaus oder Stein befreien und in dem gesüßten, verdünnten Wein weichkochen. Sie dürfen aber nicht zerfallen!
Auf eine flache Platte oder Schale mit Rand kleine Kekse oder Bikuits geben, mit dem Obstsaft und etwas Rum oder Wein beträufeln, auf jedes Stück eine Obsthälfte legen, mit der Rundung nach oben. Darüber die Vanillecreme füllen, die Früchte müssen herausschauen. Nach dem Erkalten das Obst nach Belieben obenauf mit etwas Gelee bestreichen.

551 Mokkacreme

¾ l	Milch	3	Eigelb
100 g	Zucker		
¼	Stg. Vanille oder 1 Vanillezucker	12	Bl. Gelatine - weiß -
		3	Eischnee
¼ l	Kaffee v. 30 g		od. ¼ l Schlagsahne

Zuerst den gemahlenen Kaffee mit reichlich ¼ l kochendem Wasser überbrühen, 5 Min. ziehen lassen.
Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, die Milch mit Zucker und Vanille zum Kochen bringen, die ausgedrückte und aufgelöste Gelatine durch ein Sieb dazugeben, Eigelb und Kaffee verquirlen und an die Milch gießen. Die Speise recht kalt stellen. Wenn sie anfängt, etwas dick zu werden, den steifen Eischnee oder die Schlagsahne unterheben. In eine Glasschale füllen und obenauf mit Mokkabohnen und Sahne verzieren.

Was ist zu beachten?

Der Kaffee darf nicht mitkochen. Den Satz evtl. noch ein zweites Mal als Getränk aufbrühen, da er beim erstenmal wenig ausgenutzt wird.

Abb. 73: Die aufgelöste Gelatine wird durch ein Sieb in die Speise gegossen.

552 Schokoladencreme

50 g	Schokolade	20 g	Stärkemehl
1	Teel. Kakao	2-3	Eigelb
60 g	Zucker		
1	Vanillezucker	8 g	weiße Gelat.
½ l	Milch	2-3	Eischnee

Schokolade reiben, dann mit Kakao und Zucker im Kochtopf vermengen, die Milch zugießen, aufkochen und mit dem Stärkemehl, das mit den Gelbeiern und etwas zurückgelassener Milch verquirlt wurde, andicken und ½ Min. durchkochen. Die Gelatine auflösen, zu der Creme rühren und kaltstellen. Sobald sie dick werden will, den steifen Eischnee unterheben. Mit Vanillesauce oder süßer flüssiger Sahne reichen oder mit Schlagrahm verzieren.

Veränderung

Statt des Eischnees ¼ l steife Sahne unterziehen.

553 Welfencreme

½ l	Milch	3-4	Eigelb
40 g	Zucker	80 g	Zucker
	Vanille	¼ l	Wein
40 g	Stärkemehl	1	Eßlöffel Zitronensaft
3-4	Eischnee		Zitronengelb
		1	geh. Teelöffel Stärkemehl

Milch, Zucker und Vanille aufkochen und das mit etwas zurückgelassener Milch verrührte Stärkemehl hinzugeben, dabei den Topf von der ausgeschalteten Platte nehmen. Dann ½ Min. durchkochen und den steifen Eischnee lose unterziehen. Die weiße Creme etwas abgekühlt in eine Glasschale füllen und kaltstellen.
Alle anderen Zutaten in einen hohen Topf geben, die Masse mit dem Schneebesen oder Schneerad schaumig schlagen, den Topf dann auf die Platte setzen, nur auf S t u f e 2 schalten, weiterschlagen, bis die Flüssigkeit einmal hochstößt, von der Platte nehmen und noch eine Weile schlagen, bis sie etwas abgekühlt ist. Erst wenn auch die weiße Creme ganz kalt ist, löffelweise den gelben Weinschaum darüberfüllen.

Was ist zu beachten?

Den Weinschaum nicht auf die weiße Creme gießen, sondern vorsichtig mit dem Löffel oder einer Kelle auffüllen, damit er sich nicht mit der Milchcreme vermengt, die dadurch dünn wird.

554 Kaiserreis

½ l	Milch	4	Blatt weiße Gelatine
100 g	Reis		
1	Pr. Salz		
	Vanille	¼ l	Schlagsahne
50 g	Zucker		Sauerkirschen od. Erdbeeren

In die kochende Milch Salz, Vanille, Zukker und Reis geben und nach dem Aufkochen o h n e S t r o m ausquellen.
Die ausgedrückte und aufgelöste Gelatine unterrühren und die Masse kaltstellen. Dann mit der geschlagenen Sahne vermengen, mit abgetropftem Obst in einer Glasschale anrichten und obenauf mit Früchten garnieren.

555 Milchcreme

¾ l	Milch	3	Eigelb
100 g	Zucker		
½	Stg. Vanille	4	Bl. Gelatine
¼	Zitronengelb		- weiß -
1	Prise Salz	4	Bl. Gelatine
			- rot -
		2-3	Eischnee

Zuerst die Gelatine zerkleinern und in kaltem Wasser etwa 10 Min. einweichen.

Abb. 74: Erst wenn beim Durchrühren der Creme eine „Straße" stehen bleibt. . . .

Währenddessen die Milch mit Zucker, Salz und der aufgeschnittenen Vanillestange aufkochen, von der ausgeschalteten Platte nehmen und nun die Eigelb in einem kleinen Gefäß mit etwas heißer Milch verrühren. Jetzt erst diese Mischung der aufgekochten Milch zusetzen. Die aufgelöste Gelatine durch ein Sieb an die noch heiße Flüssigkeit rühren. Die Masse kaltstellen. Sobald sie anfängt dick zu werden, so daß beim Durchziehen eine „Straße" stehen bleibt, den steifen Eischnee lose unterheben.

556 Sultancreme

¾ l	Milch	75 g	Sultaninen
	Vanille	30 g	Zitronat
1	Prise Salz	30 g	Mandeln
70 g	Stärkemehl	25 g	Nüsse
		1-2	Eßl. Rum
2	Eigelb		
50 g	Zucker	2	Eischnee

Die Milch mit Vanille und Salz zum Kochen bringen. Das Stärkemehl mit etwas zurückgelassener Milch verquirlen, den Topf von der Platte ziehen und das Mehl hineinrühren, aufkochen und kaltstellen. Währenddessen Eigelb und den Zucker

Abb. 75: . . . muß der Schnee oder die Schlagsahne vorsichtig untergehoben werden.

schaumig rühren und die vorbereiteten Gewürze hineingeben.
Das Zitronat in feine Würfel schneiden, die Mandeln abziehen und mit den Nüssen reiben. Löffelweise den Flammeri unterrühren, den Rum hinzufügen und als letztes den steifen Eischnee.

557 Quarkcreme

½ l	Milch	1	Eigelb
75 g	Zucker		
	Vanille-zucker	250 g	Quark
		3	Eßl. Milch
50 g	Stärkemehl		Zitronensaft
	oder Grieß		
	oder Sago	1	Eischnee

Die Milch mit Zucker und Gewürz zum Kochen bringen, das mit Eigelb und Wasser verrührte Stärkemehl hineingeben oder Grieß oder Sago einstreuen und ohne Strom ausquellen.
Den Quark durch ein feines Sieb streichen, mit der Milch sahnig rühren und mit Zitronensaft abschmecken. Dann den Quark unter den fast erkalteten Milchflammeri rühren und zuletzt den steifen Eischnee unterheben. Kaltstellen und bald servieren, nach Belieben über rohe oder eingemachte Früchte geben.

558 Tutti-Frutti

125 g	Gebäck	½ l	Milch
	od. Makronen	1	Prise Salz
2	Eßl. Rum		Vanille
		50 g	Zucker
	Obst	40 g	Stärkemehl
	- gedünstet -	1-2	Eigelb
		1-2	Eischnee

Gebäckreste, Keks oder kleine Makronen in eine Glasschale legen und mit 2 Eßl. Rum beträufeln.
Darüber gedünstetes Obst mit dem Saft füllen, möglichst verschiedene Sorten.
Nun eine Vanillecreme kochen, dazu die Milch - etwas zurücklassen - mit den Gewürzen zum Kochen bringen. Eigelb, Stärkemehl und die restliche Milch verquirlen, in die kochende Flüssigkeit gießen und kurz aufkochen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, unter die Creme ziehen und diese auf das Obst füllen.

559 Weincreme oder Apfelsaftcreme

4	Eigelb		oder 1 l Apfelsaft
125 g	Zucker - etwa -		Zitronensaft
30 g	Stärkemehl		- n. Geschm. -
1	Messerspitze Zitronengelb		
⅛ l	Wasser	6	Bl. Gelatine
⅜ l	Wein		- weiß -
		4	Eischnee

Eigelb und Zucker im Kochtopf schaumig rühren, Stärkemehl, Zitronengelb, Wasser, Wein oder Apfelsaft und Zitronensaft hinzufügen, die Masse durchrühren, abschmecken und unter stetem Schlagen mit dem Schneebesen oder Schneerad gerade bis ans Kochen bringen, d. h. die Masse darf nur hochstoßen. Dann von der Platte nehmen, die inzwischen in kaltem Wasser eingeweichte und aufgelöste Gelatine hinzufügen und weiterschlagen, bis sich die Creme etwas abgekühlt hat.

Was ist zu beachten?

Die Schaummasse wird am ergiebigsten, wenn während des Schlagens nur auf Stufe 2 geschaltet wird. Die Creme darf nicht kochen.

560 Apfelsinencreme
oder Zitronencreme

½ l	Wasser		oder Zitronengelb
	- knapp -		Saft von
45 g	Stärkemehl	3	Zitronen od.
150 g	Zucker - etwa -		2 Apfelsinen
1	Prise Salz		u. ½ Zitrone
3	Eigelb		
¼	Apfelsinen-gelb	3	Eischnee

Alle Zutaten in einen hohen Topf geben und mit dem Schneebesen oder Schneerad schaumig schlagen und abschmekken. Dann den Topf auf die Platte setzen und die Masse unter stetem Schlagen nur auf Stufe 2 gerade bis zum Kochen kommen lassen. Den Topf zur Seite ziehen und noch einige Zeit weiterschlagen, dann lose den Eischnee unterheben.

Was ist zu beachten?

Die Speise wird durch langsameres Erwärmen und stetes Schlagen ergiebiger. Die Creme nicht in einem Aluminiumtopf herstellen, da sie sonst grau wird.

561 Aprikosencreme

200 g	**Aprikosen** - getrocknet -	2	**Eßl. Zucker**
80 g	**Zucker**	8	**Bl. Gelatine** - weiß -
¾ l	**Wasser**		
	Vanille	¼ l	**Schlagsahne** od. geschlag. Büchsenmilch

Die Aprikosen am Tag vorher kleinschneiden und in ¾ l Wasser mit dem Zucker einweichen, damit er besser einzieht.
Am anderen Tag mit Vanille und dem restlichen Zucker aufkochen, dann o h n e S t r o m weichkochen und durch ein Sieb streichen.
Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, auflösen und durch ein Sieb zu dem Aprikosenbrei geben und kaltstellen.
Wenn die Masse anfängt dick zu werden, lose die steife Sahne unterheben.

562 Erdbeercreme oder Himbeercreme

375 g	**Erdbeeren** od. Himbeeren		**Vanille**
	Zucker - n. Geschm. -	¼ l	**Schlagsahne**

Die leicht gewaschenen Beeren vom Kelch befreien und roh durch ein Sieb rühren. Die Fruchtmasse mit Zucker und Vanille abschmecken, mit der vorher eingeweichten, aufgelösten Gelatine vermengen und kaltstellen.
Wenn die Masse anfängt dick zu werden, die steife Schlagsahne unterziehen. Diese Speise bald auftragen oder, wenn sie längere Zeit stehen muß, mit Gelatine vermengen. Dazu 3½ Blatt rote und 3½ Blatt weiße Gelatine nehmen, nach Vorschrift auflösen und zusetzen.

563 Rhabarbercreme

500 g	**Rhabarber**	2	**Eigelb**
125 g	**Zucker**	¼ l	**Apfelwein**
	Zitr'schale		o d e r
¼ l	**Wasser**		Apfelsaft
		1	**Prise Salz**
60 g	**Stärkemehl**		
		2	**Eischnee**

Den Rhabarber in Stücke schneiden, mit Zucker, 1 Stück Zitronenschale und Wasser zum Kochen bringen, das mit dem Wein verrührte Stärkemehl hinzugießen, dabei den Topf zur Seite ziehen, damit sich keine Klümpchen bilden. Dann den Topf wieder auf die Platte setzen, ausschalten und die Masse nochmals ½ Min. durchkochen. Nach kurzer Abkühlung den steifen Eischnee unter die Creme heben und an einen kühlen Ort stellen.

Was ist zu beachten?

Die Zuckermenge richtet sich nach der Säure des Rhabarbers.

564 Apfelsinencreme mit Wein oder Zitronencreme

4	**Eigelb**	¼ l	**Weißwein** od. Apfelsaft
100 g	**Zucker**		
	Saft von	6	**Bl. Gelatine** - weiß -
2	**Zitronen** od. Apfelsinen		
	etwas Zitronengelb od. Apfels'g.	4	**Eischnee** oder ¼ l Schlagsahne

Eigelb und Zucker ¼ Std. schaumig schlagen, die abgeriebene Schale und den Saft der Früchte sowie den Wein zufügen und abschmecken.
Währenddessen die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, dann ausdrücken, auflösen und durch ein Sieb der Speise zusetzen, die kühl gestellt werden muß. Wenn sie anfängt, dick zu werden, den steifen Eischnee oder die Schlagsahne unterziehen. Mit Schlagsahne oder Makronen verzieren.

565 Rote Apfelspeise

500 g	**Apfelstücke** - geschält -	⅜ l	**Wasser**
			Zitronensaft
½ l	**Wasser**	6	**Bl. Gelatine** - weiß -
	Schale von		
½	**Zitrone**	6	**Bl. Gelatine** - rot -
200 g	**Zucker** - etwa -	1-2	**Eßl. Rum**

Die geschälten Apfelstücke in Wasser mit Zitronenschale zum Kochen bringen, o h n e S t r o m musig kochen, dann durchstreichen.
Den Zucker in dem heißen Wasser auflösen, Zitronensaft und die vorbereitete

Gelatine hinzufügen, mit dem Rum abschmecken und die Speise kühlstellen. Vanillesauce, flüssige oder steife Sahne dazu geben.

Was ist zu beachten?

Am Abend vorher bereiten, damit die Speise steif wird. Äpfel verwenden, die schnell zerkochen.

566 Weingelee

¼ l	Wasser		Zitronensaft
100 g	Zucker	¾ l	Wein
	Zitronengelb		
7	Bl. Gelatine		als Einlage:
	- rot -		Äpfel
7	Bl. Gelatine		- gedünstet -
	- weiß -		od. and. Obst

Das Wasser mit Zucker und Zitronengelb aufkochen. Währenddessen die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, auflösen, dem mit den Gewürzen aufgekochten Wasser zusetzen und mit Zitronensaft und Wein abschmecken. Die Flüssigkeit in eine große Schale oder in kleine Glasschälchen füllen und recht kaltstellen. Mit Vanillesauce oder Schlagsahne servieren.

567 Apfelschnee

6-8	Bratäpfel		Vanille
			Zitronengelb
	Zucker	2	Eischnee
	- n. Geschm. -	1-2	Eßl. Rum

Die von der Blüte befreiten Äpfel im Bratofen braten und, wenn sie weich sind, durch ein Sieb streichen, mit Zucker vermengen und kaltstellen. Den steifen Eischnee mit dem erkalteten Apfelbrei und den Gewürzen vermengen und schaumig schlagen. Dann mit Rum abschmecken.

Was ist zu beachten?

Die Bratäpfel können mit einem Braten zusammen im Bratofen gebraten werden, da sich ein Anheizen für die Äpfel allein nicht lohnt. Man kann auch den kalten Apfelbrei gleich mit dem Eiweiß und den anderen Zutaten vermengen und schlagen, bis alles steif ist.

568 Quarkschnee

375 g	Quark	⅛ l	Schlagsahne
⅛ l	Milch		
	Vanille		Früchte
100 g	Zucker		- roh oder
			gedünstet -

Den Quark durch ein Sieb streichen, mit Milch glattrühren, Vanille und Zucker zufügen und schaumig schlagen. Zuletzt mit der steifen Schlagsahne vermengen. Abwechselnd mit Früchten in eine Glasschale schichten, verzieren, recht kühlstellen und bald servieren.

569 Erdbeerschnee

oder Himbeerschnee

500 g	Erdbeeren		Zucker
	od. Himbeeren		- n. Geschm. -
2	Eischnee		Vanille

Die Beeren nach sorgfältiger Reinigung zerrühren, zuckern, mit dem steifen Eischnee vermengen und schaumig schlagen. Nach Zucker und etwas Vanille abschmecken.
Die Speise bald auftragen oder, wenn sie längere Zeit vorher bereitet werden muß, mit aufgelöster Gelatine vermengen. 3½ Blatt rote und 3½ Blatt weiße Gelatine rechnen.

570 Grießschnee

1 l	Wasser	125 g	grober Grieß
1	Prise Salz		
	Zitr'schale		Saft von
80 g	Zucker	2-3	Zitronen

Wasser, Salz, Zucker und Zitronenschale aufkochen, den Grieß einstreuen, ausschalten und o h n e S t r o m ausquellen. Den Grießbrei in eine Schüssel geben, Zitronensaft nach Geschmack hinzufügen und die Speise mit dem Schneebesen oder -schläger schlagen, bis sie kühl und schaumig geworden ist. Gut abschmecken und in eine Schale füllen. Mit gedünsteten Kirschen, Aprikosen oder einem anderen kräftigen Kompott reichen und garnieren.

Eis-Speisen

siehe Seite 296.

Kompott

Die verschiedenen Obstsorten werden in der elektrischen Küche möglichst im eigenen Saft mit Zucker bei milder Hitze gedünstet. Sie behalten dadurch ihr köstliches Aroma, ihr gutes Aussehen und ergeben genügend eigenen Saft.

Die Vorbereitung ist die übliche wie früher und richtet sich nach der Obstsorte. Die Früchte werden schnell gewaschen, dann gezuckert und noch zum Durchziehen zugedeckt beiseite gestellt, damit sich schon etwas Eigensaft bildet. Einige Sorten, die nicht saftreich sind, benötigen einen geringen Wasserzusatz. Man kann das Kompott auf der Kochplatte oder im Brat- und Backofen dünsten.

Auf der Kochplatte wird das vorbereitete und eingezuckerte Obst auf Stufe 3 zum Kochen gebracht. Soll es jedoch reichlich Saft ziehen, ist Stufe 2 günstiger, besonders auf der Blitzkochplatte. Bei weichen Früchten, z. B. Beeren- und Steinobst, genügt meist die Speicherwärme zum Garen. Harte Sorten dagegen, wie Äpfel, Birnen, Quitten und auch Kürbis, müssen noch 5-25 Min. auf Stufe 1 kochen.

Im Brat- und Backofen läßt sich zu einem Braten oder Auflauf, wenn noch Platz vorhanden ist, sehr gut ein flacher Topf mit Obst einsetzen. Dazu kann man altes Geschirr mit dünnem Boden verwenden oder auch eine gewöhnliche Schüssel aus Steingut oder Porzellan. Zum Dünsten im Ofen eignen sich vorherrschend auch die saftreichen Früchte, wie Kirschen, Pflaumen, Aprikosen, Pfirsiche, Heidelbeeren, Preiselbeeren, Stachelbeeren und Rhabarber. Weniger geeignet sind Äpfel, Birnen und Quitten, die außerdem leicht die Farbe verlieren. Die eingesetzten Schüsseln oder Töpfe müssen zugedeckt werden, da sonst die Früchte zu viel Oberhitze erhalten und braun werden. Das Dünsten im Bratofen dauert natürlich länger als auf der Kochplatte. Durchschnittlich kann man 30-45 Min. rechnen. Zwischendurch muß man das Obst wenigstens einmal umschütteln. Auf diese Weise nutzt man den angeheizten Bratofen besser aus (siehe Abb. 52 u. 76).

Getrocknetes Obst muß nach gründlichem Waschen in Wasser eingeweicht werden, und zwar am besten 12-24 Std. Es ist vorteilhaft, dabei den Zucker gleich zuzusetzen, damit er besser in das Obst einzieht.

Abb. 76: Der Platz im Bratofen kann sehr gut zum Dünsten von Obst ausgenutzt werden, das man im geschlossenen Topf einsetzt.

571 Stachelbeerkompott
aus unreifen Früchten

Die Stachelbeeren von Stiel und Blüte befreien und gründlich waschen. Auf 500 g Stachelbeeren ¼ l Wasser hinzugeben, da die unreifen Früchte wenig Saft haben, auf Stufe 3 bzw. 2 mit Zucker zum Kochen bringen und auf der ausgeschalteten Kochplatte ziehen lassen. 500 g Stachelbeeren brauchen ungefähr 125-150 g Zucker.

Was ist zu beachten?

Es eignen sich am besten die kleinen Früchte zu Kompott, die größeren, die kurz vor der Reife stehen, haben oft harte Schalen. Um die Säure zu mildern, können die Beeren vorher mit kochendem Wasser überbrüht werden.

572 Kirschkompott

Süße oder saure Kirschen mit oder ohne Stein zuckern, durchschütteln und nach kurzem Durchziehen auf Stufe 3 bzw. 2 zum Kochen bringen, ausschalten und ohne Strom fertig dünsten. Nach Belieben ein Stück Zimt mitkochen.

573 Rhabarberkompott

Den gewaschenen Rhabarber gar nicht oder nur flüchtig abziehen, in Stücke schneiden, dicke Stangen teilen. Dann zuckern und, wenn er etwas durchgezogen ist, mit einem Stück Zitronenschale oder Vanille und sehr wenig Wasser zum Kochen bringen und ohne Strom auf der noch heißen Kochplatte fertigstellen. 500 g Rhabarber brauchen ungefähr 175-200 g Zucker.

Was ist zu beachten?

Da Rhabarber sehr viel Oxalsäure enthält, erfordert er viel Zucker. Um die Säure zu mildern, sollte kein Natron zugesetzt werden, da es nicht jeder verträgt. Geschmacklich ist es besser, auf folgende Weise Abhilfe zu schaffen: den Rhabarber mit anderem Obst zusammen kochen, im Anfang der Ernte mit einer Banane, später mit einigen Erdbeeren oder 1-2 Äpfeln. Auch getrocknete Pflaumen, Äpfel oder Rosinen mildern die Säure. Das Kompott schmeckt auch angenehmer, wenn Milch, flüssige Sahne oder Vanillesauce dazu gereicht wird. Oder der Rhabarber muß mit Wasser bedeckt bis kurz vor das Kochen gebracht werden, den Saft dann abgießen, Zucker und Gewürze zusetzen und den Rhabarber weich kochen.

574 Pflaumenkompott

oder Aprikosen- oder Pfirsichkompott

Die Früchte schmecken abgezogen am besten. Zu diesem Zweck in kochendheißes Wasser tauchen, dann einen Augenblick in kaltes, jedoch nicht zu viele auf einmal. Nach dem Halbieren und Entsteinen die Früchte zuckern und nach kurzem Durchziehen auf Stufe 3 zum Kochen bringen, ausschalten und weiter auf der Platte ziehen lassen. Für Pflaumen etwas Stangenzimt als Gewürz zufügen und vor dem Auftragen entfernen.

575 Heidelbeerkompott

Die verlesenen und schnell gewaschenen Beeren zuckern, auf Stufe 3 bzw. 2 zum Kochen bringen und ohne Strom fertig dünsten.

576 Birnenkompott

Die Birnen schälen, von Stiel, Blüte und Kerngehäuse befreien, halbieren oder in Viertel bzw. Achtel schneiden und mit Zucker, etwas Wasser und 1 Stück Zitronenschale, Vanille, Zimt oder etwas Ingwer auf Stufe 3 zum Kochen bringen. Die meisten Birnen müssen dann noch auf Stufe 1 weiterkochen, doch läßt sich infolge der Verschiedenheit der Sorten keine genaue Zeit angeben.

Was ist zu beachten?

Geschälte Birnen werden sehr schnell braun. Wird viel Obst gekocht, so ist es am besten, die geschälten, jedoch noch nicht zerschnittenen Früchte sogleich in leichtes Essigwasser zu legen. Erst wenn alle Birnen geschält sind, werden sie schnell kleingeschnitten und gekocht.

577 Quittenkompott

Zubereitung wie bei Birnen. Die Quitten müssen ziemlich lange auf Stufe 1 kochen. Sie haben so viel Aroma, daß keine Gewürze hinzugesetzt zu werden brauchen.

578 Apfelkompott

Die Äpfel schälen, Stiel, Blüte und Kerngehäuse entfernen, in Viertel oder Achtel schneiden, ganz schnell waschen, zukkern, mit 1 Stück Zitronenschale oder Vanille und etwas Wasser auf Stufe 3 zum Kochen bringen, dann ohne Strom weichdünsten. Nach Belieben gewaschene Korinthen mitkochen lassen.

Was ist zu beachten?

Zu Apfelkompott Sorten wählen, die nicht so leicht zerkochen. Um das Braunwerden der geschälten Äpfel zu verhindern, können sie mit Zitronensaft beträufelt werden. Die Schalen auskochen und zu einer Obst- oder Weinsuppe verwenden.

579 Apfelmus

Für Apfelmus Sorten wählen, die leicht zusammenfallen. Nach Belieben mit oder ohne Schale kochen. Ohne Schale erhält das Apfelmus ein helleres Aussehen, aber die Äpfel werden nicht so gut ausgenützt. Daher ist das Kochen mit der Schale vorzuziehen. Die Äpfel von Stiel und Blüte befreien, in Viertel schneiden und mit Wasser, das ungefähr 3 cm hoch im Topf steht, aufsetzen. Sobald es kocht, ausschalten und die Äpfel auf der heißen Platte vollends weich werden lassen. Dann durchrühren und den Brei mit Zucker süßen, nach Belieben etwas Zitronensaft zusetzen.
Werden die Äpfel geschält, so können die Schalen ausgekocht und zu einer Obst- oder Weinsuppe verwendet werden, da sie noch Geschmack abgeben

580 Backobstkompott

Getrocknete Früchte, wie Pflaumen, Äpfel, Birnen und Aprikosen in lauwarmem Wasser waschen, dann mit kaltem oder verschlagenem Wasser 12-24 Std. vor dem Kochen einweichen. So viel Flüssigkeit nehmen, daß sie gut bedeckt sind, wenn nötig, später noch etwas nachgießen. Gleich in das Einweichwasser etwas Zucker geben, der dadurch besser in das Obst einzieht. Am anderen Tage die eingeweichten Früchte mit der noch fehlenden Zuckermenge auf Stufe 3 oder 2 zum Kochen bringen, ausschalten und ohne Strom ganz weich werden lassen. Oder die getrockneten Früchte auf der Platte ankochen, und, falls der Bratofen in Betrieb ist, dort noch weiter ziehen lassen. Sie werden durch das langsame Aufquellen besonders gut.

581 Kürbiskompott

Den Kürbis schälen, von den Kernen und dem Weichen befreien und in Würfel, Streifen oder andere beliebige Stücke schneiden. Eine Zuckerlösung von ¼ l Wasser mit Zitronensaft oder Essig bereiten, Zucker nach Geschmack, 1 Stück Zitronenschale, Zimt und nach Belieben 1 Stück Ingwer zusetzen. Diese Flüssigkeit zum Kochen bringen, die Kürbisstücke hineingeben, darin aufkochen, ausschalten und weiter mit der Speicherwärme glasig werden lassen. Bei härterem Kürbisfleisch noch einige Zeit auf Stufe 1 schalten. Bei einer großen Kürbismenge ist es besser, ihn portionsweise in dem Saft zu kochen, damit er gleichmäßiger wird.

582 Kürbiskompott
mit Preiselbeeren

Die Preiselbeeren verlesen und schnell waschen, den Kürbis schälen. Die Kerne und das Weiche entfernen, waschen und in Würfel oder Streifen schneiden. Beide Sorten zusammen zuckern, durchschütteln, zum Kochen bringen und ohne Strom weichdünsten. 2 Teile Preiselbeeren, 1 Teil geschälten Kürbis und ungefähr 1 Teil Zucker nehmen.

583 Preiselbeerkompott

Die verlesenen und schnell gewaschenen Preiselbeeren zuckern, nach kurzem Durchziehen mit ⅛ l Wasser zum Kochen bringen, ohne Strom fertig dünsten.

Was ist zu beachten?

Preiselbeeren sind sehr herb und brauchen viel Zucker. Viele ziehen darum vor, die Beeren auf einem Sieb mit kochendem Wasser zu überbrühen, wodurch sie etwas milder werden. Es ist weiter zu empfehlen, Preiselbeeren mit anderen Früchten zusammenzukochen. Siehe nachfolgende Rezepte.

584 Preiselbeerkompott
mit Äpfeln oder Birnen

Die Äpfel oder Birnen schälen und in Achtel schneiden. Mit Zucker, ¼ l Wasser und den verlesenen, gewaschenen Preiselbeeren zum Kochen bringen und das Kompott ohne Strom garziehen lassen.
Sind die Birnen oder Äpfel jedoch fest, erst auf Stufe 1 garkochen, dann die Preiselbeeren zufügen, abschalten und ohne Strom durchziehen lassen.

Backwerk

Vorbereitung der Backzutaten

Man wiegt zuerst alle Zutaten ab und bereitet sie vor, damit man hintereinander arbeiten kann.
In den Rezepten ist als Fett allgemein Butter angegeben, selbstverständlich kann statt dessen auch Margarine, Schmalz oder Öl verwendet werden.
Der Zucker soll möglichst feinkörnig sein, damit er sich gut löst, besonders bei Biskuit- und Mürbeteig. Puderzucker, der meist klumpig ist, muß vorher zerdrückt und gesiebt werden.
Eier werden nicht unmittelbar in den Teig gegeben, sondern einzeln über einem anderen Gefäß aufgeschlagen, um zu sehen, ob sie einwandfrei sind. Ein schlechtes Ei kann den ganzen Kuchenteig verderben. Eiweiß und Eigelb müssen scharf getrennt werden, da der Schnee nur steif wird, wenn kein Eigelb hineingerät.
Das Mehl sollte immer gesiebt werden, damit es aufgelockert wird und Unreinigkeiten zurückbleiben. Entweder nimmt man ein Haarsieb dazu oder ein Schüttelsieb. Alle Kuchen werden dadurch lockerer.
Verwendet man Backpulver, wird es gleich mit dem Mehl zusammen gesiebt, damit es sich gut im Teig verteilt; bei feinem Biskuitteig am besten zwei- bis dreimal. Feuchtes Backpulver darf nicht genommen werden, da es seine Wirkung bereits eingebüßt hat. Es muß also immer trocken, am besten im Schraubglas, aufbewahrt werden.
Zum Backen ist frische Milch besser als gekochte. Es kann auch angesäuerte, dicke, verquirlte oder verdünnte kondensierte Milch zugesetzt werden. Ebenso eignet sich aufgelöstes Milchpulver zum Anrühren des Kuchenteiges.
Die Schale von Zitrone und Apfelsine wird, nachdem man die Früchte abgewischt hat, dünn abgerieben, da das Weiße unter der Schale bitter ist. Bei Rührteig gibt man sie, wie auch andere Gewürze, vor dem Mehl unter den Teig. Zitronat und Orangeat schneidet man in feine Streifen oder Würfel. Rosinen und Korinthen müssen verlesen und gewaschen, dann getrocknet werden. Man kann sie auch reinigen, indem man sie mit Mehl bestäubt und dann in einem Sieb schüttelt, dadurch verlieren sie nichts von dem wertvollen Traubenzukker. Am besten ist es, sie stets mit einem Teil des Mehls zu vermengen und zuletzt an den Teig zu geben. Sie verteilen sich dadurch besser und fallen nicht nach unten.
Mandeln und Nüsse reibt man in einem Tuch ab, wenn man sie ungeschält verwendet. Sollen Mandeln abgezogen werden, überbrüht man sie mit kochendem Wasser, wodurch sich die Schale nach einiger Zeit ablösen läßt. Sie bleiben ausgebreitet zum Abtrocknen liegen, weil sie sich dann besser reiben und hacken lassen. Will man sie in der elektrischen Küchenmaschine fein mahlen, müssen sie vollkommen trocken sein.

Vorbereitung der Backgeräte

Zum Abbacken des Gebäcks benutzt man Formen aus Schwarz- und Weißblech, Aluminium, Kupfer, Ton und Glas. In einer Aluminium- oder Weißblechform gebacken, bleibt der Kuchen heller als in einer aus anderem Material, was man eventuell bei der Schaltung berücksichtigen muß. Eine Tonform nimmt die Hitze nicht so schnell auf, speichert dafür aber die Wärme stärker, so daß man

nach der halben Backzeit im stufengeregelten Backofen besser auf 2/2 oder 1/2 umschaltet.
Neue Kuchenformen läßt man erst ohne Teig einbacken, indem man sie während und nach der Benutzung des Backofens hineinstellt. Unter den Backblechen sind die dunklen am günstigsten. Bei einigen Gebäckarten werden sie gefettet, bei anderen mit Mehl bestäubt oder mit Wasser benetzt, was bei den einzelnen Rezepten angegeben ist. Bei Mürbeteig erübrigt sich das Fetten. Es ist zweckmäßig, die Bleche sofort nach dem Backen, wenn sie noch warm sind, mit weichem, zerknülltem Papier abzureiben, dann braucht man sie nicht abzuwaschen, was für das Backen günstiger ist, außerdem verhindert man dadurch das Rosten.
Für das Backen von dicken Obst-, Quark-, Mohn- und Honigkuchen ist die tiefere Fettpfanne mit Rand vorzuziehen, da kein Fett und Saft herunterlaufen kann.
Die Kuchenform wird im allgemeinen mit Fett ausgestrichen, das weich, aber nicht flüssig sein soll, da es sonst nicht gut haftet. Zum Ausfetten nimmt man einen Pinsel oder das Papier, in dem das Fett eingewickelt war. Hohe Kuchenformen können mit geriebener Semmel oder Grieß ausgestreut werden, damit sich der Kuchen leicht löst. Ist das Gebäck mit Margarine oder Schmalz zubereitet, ist es geschmacklich günstig, die Kuchenform mit Butter auszustreichen oder, falls man wenig Fett im Teig hat, den Kuchen mit Butter zu bepinseln, wenn er aus dem Ofen kommt. Bei Kastenkuchen ist es ratsam, die Form mit gefettetem Papier auszulegen, damit man das Gebäck besser herausheben kann. Tortenformen werden am Rand nicht gefettet.
Bei Biskuitteig wird die Springform oder das Blech (Biskuitrolle und Biskuitschnitten) mit gefettetem Papier belegt, damit man einen glatten Boden erhält, der später als Decke dient und verziert werden soll. Man fette gleichmäßig an allen Stellen, aber nicht zu stark.

Allgemeine Regeln bei der Teigbereitung

Die Rührschüssel muß fest stehen, deshalb legt man ein feuchtes Tuch unter, falls man keinen Schüsselhalter hat.
Sehr praktisch ist eine durchlöcherte Holzkelle, die man beim Rühren recht kurz faßt und senkrecht zum Boden hält. Man rührt stets nur nach einer Seite, und zwar am besten links herum, also im entgegengesetzten Sinn der Kaffeemühle.
Ist das Fett sehr hart, so erweicht man es, indem man die Schüssel auf ein Gefäß mit warmem Wasser oder über einen Kochtopf stellt oder sie mit heißem Wasser ausspült. Das Fett darf aber niemals heiß und flüssig sein, da es dadurch eine Veränderung erfährt, die den guten Geschmack und die Beschaffenheit des Teiges beeinträchtigt. Kleine Mengen von Fett kann man mit einer Gabel in kurzer Zeit in einem Tassenkopf weich rühren. Hartes Kokosfett wird immer erst ein wenig flüssig gemacht, dann sofort gerührt.
Will man Butter, Zucker und Eier schaumig rühren, so reibt man erst das Fett sahnig, was durch Zufügen von 1-2 Eßlöffel Zucker erleichtert wird, gibt dann abwechselnd nach und nach Ei und Zukker hinzu, indem man zwischendurch wieder gut rührt. Fett und Eier müssen etwa dieselbe Temperatur haben, da sonst ersteres gerinnt, Margarine eher als Butter. Dasselbe ist bei der Bereitung von Buttercreme zu beachten.
Man bringe Eiweiß nicht mit Aluminium in Berührung, da es sich sonst verfärbt. Also nicht in einem Aluminiumgefäß aufbewahren oder darin zu Schnee schlagen.
Eiweiß darf erst im letzten Augenblick vor der Verwendung geschlagen werden, da der Eischnee sonst wieder flüssig wird.
Der steife Schnee wird nicht unter den Teig gerührt, sondern mit dem Schneebesen oder einem Löffel untergezogen, damit seine Wirkung nicht verlorengeht.
Ist Backpulver im Teig, achte man dar-

auf, daß es nicht unmittelbar mit der Flüssigkeit in Berührung kommt, auch nicht mit heißen Zutaten, wie z. B. beim Honigkuchenteig, da die Treibkraft sonst unwirksam wird.
Zum Zusammenkleben von Teig, z. B. beim Überschlagen von gefülltem Gebäck oder bei Pasteten, verwendet man verschlagenes Eiweiß, das man dünn an den Rändern aufträgt.
Nach Belieben kann man bei jedem Rezept eine Prise Salz zufügen, um einen etwas kräftigeren Geschmack zu erhalten. Bei Hefegebäck sollte sie niemals fehlen, da es sonst leicht fade schmeckt, jedoch darf es nur eine Prise sein.

Um ein gutes Aussehen zu erzielen, bestreicht man Kleingebäck gern mit verquirltem Eigelb oder ganzem Ei, das man mit etwas Milch, jedoch nicht mit Wasser verdünnen kann. Auch kondensierte Milch allein ist geeignet. An Stelle von Frischei tut angerührtes Trockenei dieselben Dienste, wenn es vorher gesiebt wurde.
Schnell und mühelos geht die Teigbereitung und das Zerkleinern der Backgewürze in der elektrischen Küchenmaschine vor sich, s. S. 305. Die Gebrauchsanweisungen der Herstellerfirmen geben die Anleitung für ihre zweckmäßige und vielseitige Anwendung.

Das Backen im stufengeregelten Backofen

Im Backofen mit Stufenregelung wird die gewünschte Hitze durch entsprechende Einstellung der dreifach regelbaren Ober- und Unterhitze erreicht. Es ist bei dieser Backofenausführung im allgemeinen einfacher und sicherer, das Gebäck gleich in den k a l t e n Backraum zu stellen, da sonst, wenn man die Vorheizzeit nicht genau innehält, eine Überhitzung des Backofens und damit ein Mißerfolg eintreten könnte. Eine Ausnahme machen Brot und Stolle sowie einiges Kleingebäck, die in den vorgeheizten Ofen geschoben werden müssen, damit sie ihre Form behalten.
In den angegebenen Rezepten sowie in der Schalttabelle wird vom Einsetzen in den kalten Ofen ausgegangen. Für Kuchen, die in den bereits benutzten oder 10-15 Min. auf 3/3 vorgeheizten Ofen gestellt werden, behält man die angegebene Schaltung bei, verkürzt die Strom z u f u h r um ungefähr ein Drittel der vorgeschriebenen Zeit, rechnet dafür aber längere Speicherwärme. Werden dagegen viele Kuchen hintereinander gebacken, z. B. zu Festtagen, muß man die Hitze zuletzt herunterschalten, teilweise auf 2/2 oder 1/2.
Beim Abbacken einer größeren Anzahl von Kuchen schiebt man am zweckmäßigsten erst diejenigen ein, die am wenigsten Hitze benötigen.

Werden größere Mengen als die angegebenen in einer Form gebacken, erfordern sie natürlich auch eine längere Backzeit.

Beispiel: Napfkuchen mit 750 g Mehl
65-80 Min. 1/3 und
10-15 Min. 0/0
Napfkuchen mit 1 kg Mehl
40 Min. 1/3 und
35-50 Min. 1/2 und
10 Min. 0/0

Wird die gewöhnliche Teigmenge in 2 Formen gebacken,
so tritt eine geringe Verkürzung der Backzeit ein, da eine größere Oberfläche vorhanden ist.

Sollen
2 Bleche mit Kuchen oder
2 Bleche mit Plätzchen
gebacken werden, ist es ratsam, sie nacheinander einzuschieben. Würde man beide Bleche zusammen einsetzen, so würde das eine zu wenig Oberhitze, das andere zu wenig Unterhitze erhalten, so daß die Bleche umgewechselt werden müßten. Dieses Gebäck kann natürlich nicht so gleichmäßig ausfallen wie sonst und braucht auch längere Zeit, beim Hintereinandereinsetzen dagegen erzielt man ein günstigeres Ergebnis. Es bleibt jeder Hausfrau überlassen, dies selber auszuprobieren.

Wrasenschieber

Ist die Wrasenvorrichtung geschlossen, so bleibt der sich bildende Wasserdampf im Backofen und hält das Eingesetzte feucht. Ist sie geöffnet, so zieht der Dampf ab, das eingeschobene Gut bräunt schneller, trocknet aber auch leichter aus. Daraus ergibt sich, daß man bei den verschiedenen Gebäckarten auch verschieden verfahren muß.
Alle Kuchen ohne feuchte Füllung oder feuchten Belag werden bis kurz vor dem Ausschalten bei geschlossenem Wrasenschieber gebacken. Bei Gebäck mit viel Feuchtigkeit, z. B. mit Obst und Käse, öffnet man ihn nach der Hälfte der Backzeit oder sobald viel Dampf ausströmt. Ist keine Wrasenvorrichtung oder andere Belüftung vorhanden, so klemmt man ein dünnes Hölzchen oder ein Stück Papier zwischen Rahmen und Backofentür.

Erläuterungen zur Schalttabelle

Die nachstehende Schalttabelle gibt einen Überblick über die verschiedenen Gebäckarten, über die anzuwendenden Schaltungen und über die Einschiebhöhe.
Hat man ein neues Rezept, so suche man aus, zu welcher Art der Kuchen gehört, und behandle ihn entsprechend. Besonderes Backwerk, wie Brot und Stolle, siehe Rezept.
Man ersieht aus der Tabelle, daß die Kuchen nicht wahllos eingesetzt und geschaltet werden, sondern nach bestimmten Gesichtspunkten. Nur auf diese Weise erreicht man, daß möglichst wenig, am besten gar nicht, umgeschaltet und ein zufriedenstellendes Ergebnis erzielt wird.
Wir unterscheiden

hohes
mittelhohes und
flaches Backwerk.

Jede Art erfordert eine andere Schaltung und eine andere Einschiebhöhe.

Hohes Gebäck,

also die Napfkuchen (Guglhupf) - ganz gleich, ob in einer Napfkuchen- oder Kastenform gebacken -

auf die untere Schiene setzen.

Da die warme Luft nach oben steigt und sich dort sammelt, die Form außerdem bis dicht an die oberen Heizkörper reicht, schaltet man nur schwache Oberhitze, dagegen starke Unterhitze ein, also 1/3. Schwere Sand- und Königskuchen werden sogar nur mit Unterhitze 0/3 oder bei Schaltung 1/2 gebacken.

Mittelhohes Gebäck,

wie Torten und Kranzkuchen in der Spring- oder Kranzform,

auf die untere Schiene setzen.

Der Abstand des Teiges von dem oberen Heizkörper ist größer als bei Napfkuchen, folglich wird die Oberhitze verstärkt. Wir schalten 2/3. Bei schnell aufheizenden Backöfen genügt für empfindliche Torten die Schaltung 1/2.

Mittelhohes Gebäck,

wie Zöpfe, Kränze, Stangen, frei auf dem Blech gebacken,

auf die mittlere Schiene setzen.

Es muß jedoch auf die untere Schiene, sobald der Teig in einer mittelhohen Form gebacken wird. Die Schaltung ist ebenfalls 2/3 oder 1/2.

Flaches Gebäck,

wie Blechkuchen und Kleingebäck,

auf die mittlere Schiene setzen.

Dort hat es gleichen Abstand von unten und von oben. Die Schaltung ist 3/3. Man achte darauf, daß das Blech nach dem Einsetzen etwas zurückgezogen wird, damit die warme Luft ungehindert an der Rückwand nach oben steigen kann.
Es ergibt sich also, daß man beim Backen meist starke Unterhitze braucht, die Oberhitze dagegen je nach Bedarf stark oder schwach einstellt.

Schalttabelle für den stufengeregelten Backofen mit getrennter Ober- und Unterhitze

Die Backzeiten gelten für das Einsetzen in den kalten Ofen

Einschiebhöhe	Gebäckart	Schaltung	Backzeit in Minuten*) im eingeschalteten Ofen	Backzeit in Minuten*) im ausgeschalteten Ofen
untere Schiene	Napfkuchen in hoher Form von 500 g Mehl	1/3	45-60 je nach Teigart	10-15
	Sandkuchen (in Kastenform von 250 g Mehl)	0/3 oder 1/2	70-80	15-20
	Königskuchen (in Kastenform von 250 g Mehl)	0/3 oder 1/2	70-80	15
	Honigkuchen (in Kastenform von 250 g Mehl)	0/3 oder 1/2	50-70	10
	Biskuittorten	2/3 oder 1/2	35-45	5-10
	Rührteigtorten	2/3	35-50	5-10
	Mürbeteigtorten	2/3	35-45	5-10
	Napfkuchen in Kranzform	2/3 oder 2/2	35-50	5-10
mittlere Schiene	Kranzkuchen (auf dem Blech)	2/3 oder 2/2	30-35	5-10
	Hefezopf (auf dem Blech)	2/3	25-35	5-10
	Windbeutel (auf dem Blech)	2/3	35-40	5-10
	Blechkuchen mit trockenem Belag	3/3	22-28	3 - 5
	Blechkuchen mit feuchtem Belag	3/3	30-45	5-10
	Honigkuchen auf dem Blech	2/2 oder 2/3	40-60	5-10
	Biskuitrolle	3/3	15-18	3
	Mürbeteigboden	3/3	25-30	3 - 5
	Blätterteig	3/3	25-35	5-10
	Strudel	3/3	30-35	5-10
	Kleingebäck	3/3 oder 2/3 oder 2/2	sehr verschieden	3 - 5
	Honigplätzchen auf dem Blech	2/2 oder 2/3	sehr verschieden	5-10

*) Für Kleinküchen rechnet man etwa 5-10 Min. längere Schaltzeiten.

Das Backen im temperaturgeregelten Backofen

Im Backofen mit Temperaturregler geht man etwas anders vor. Da man nicht in ständig ansteigender Hitze backt wie im stufengeregelten Backofen, sondern ein Temperaturregler die Wärme gleichbleibend hält, wie sie für das Gebäck günstig ist, setzt man es erst ein, wenn die gewählte Hitze erreicht ist, was durch Erlöschen des Signallämpchens angezeigt wird.

Alle Zeitangaben setzen also voraus, daß der Backofen beim Einschieben des Backwerkes die erforderliche Temperatur erreicht hat.

Im allgemeinen wird daher das Aufheizen auf die erforderliche Temperatur nicht mehr erwähnt. Die Angabe „Vorheizen auf so und so viel Grad" wird aber bei Rezepten gebracht, bei denen im stufengeregelten Backofen vorgeheizt werden muß oder die Aufheiztemperatur eine andere als die Backtemperatur ist, siehe z. B. Rezept Nr. 616 und 628.

Kuchen in der Form, ganz gleich um welche Teigart es sich handelt, müssen tiefer eingeschoben werden als beim stufengeregelten Backofen, wofür der gekröpfte Rost benutzt wird. Die Lage des Rostes ist bei den Rezeptangaben durch folgendes Zeichen zum Ausdruck gebracht:

⊓ Dieses Zeichen bedeutet, daß der Rost mit der Wölbung nach o b e n liegt.

⊔ Dieses Zeichen bedeutet, daß der Rost mit der Wölbung nach u n t e n liegt.

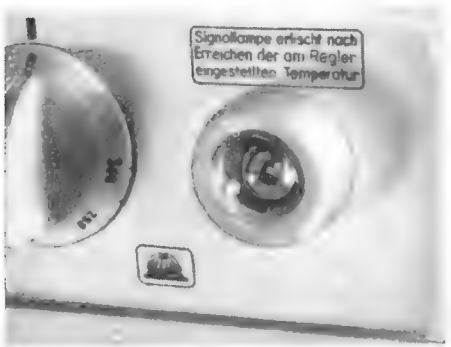


Abb. 77: Hier liegt das Signallämpchen, das aufleuchtet, wenn der Strom zur Beheizung des Backofens fließt, neben dem Reglerschalter.

Schalttabelle

Genauere Angaben findet man in der Schalttabelle und unter den Rezepten. Aus den Aufzeichnungen ersieht man, daß sich der Temperaturbereich für Backwerk zwischen 175 und 225° bewegt mit einigen Ausnahmen für Spezialitäten, wie Eiweißgebäck, die mehr trocknen als backen müssen.

Wrasenschieber

Das Öffnen und Schließen des Wrasenschiebers ist beim „stufengeregelten Backofen" S. 185 beschrieben.

Schalttabelle für den Backofen mit Temperaturregler

Den Teig erst dann einsetzen,
wenn die angegebene Temperatur im Backofen erreicht ist.
Das Signallämpchen zeigt diese Temperatur durch sein Erlöschen an!

Einschiebhöhe	Gebäckart	Reglereinstellung in Grad C	Backzeit in Minuten im eingeschalteten Ofen	Backzeit in Minuten im ausgeschalteten Ofen
Rost auf den Boden mit der Wölbung nach oben ⊓	Napfkuchen in hoher Form*)	180-190	45-60	5-10
	Napfkuchen in Kranzform	190-200	35-45	5-10
	Sandkuchen (in Kastenform von 250 g Mehl)	190-200	65-75	5-10
	Königskuchen (in Kastenform von 250 g Mehl)	190-200	65-75	5-10
	Honigkuchen (in Kastenform von 250 g Mehl)	175-180	50-60	5-10
	Mürbeteigboden allein	210-225	12-15	3 - 5
	Mürbeteigtorten	200-225	30-60	5-10
	Rührteigtorten	180-200	25-40	5-10
	Biskuittorten	190-200	22-30	5-10
untere Schiene	Windbeutel**)	210-225	35-45	5-10
	Strudel	230-240	30-40	5-10
mittlere Schiene	Hefezopf (auf dem Blech)	210	25-30	5-10
	Kranzkuchen (auf dem Blech)	200-210	20-25	5-10
	Blechkuchen trocken	220-225	15-20	3 - 5
	Blechkuchen mit feuchtem Belag	200	25-40	5-10
	Honigkuchen auf dem Blech	180	20-25	5-10
	Biskuitrolle	190-200	12-15	—
	Blätterteig	220-225	10-15	3 - 5
	Kleingebäck	175-225 entsprechend der Teigart	sehr unterschiedlich	3 - 5

*) Wer dunkel gebackene Kuchen wünscht, stelle helle Formen auf den Boden des Backofens. **) Wrasenschieber von Anfang an etwas öffnen.

Hefeteig

Viele Hausfrauen trauen sich an das Backen mit Hefe nicht heran, teils, weil es ihnen etwas umständlich vorkommt, teils, weil sie sich unsicher fühlen und ein Mißlingen befürchten. Wenn man jedoch die Angaben genau befolgt und ein paarmal Hefe verarbeitet hat, wird man einsehen, daß keine besonderen Schwierigkeiten bestehen, zumal das Abbacken im elektrischen Backofen sehr einfach ist und zu guten Resultaten führt. Hefegebäck ist besonders schmackhaft und auch sehr gesund, denn Hefe enthält Vitamine und ist leicht verdaulich. Man richte sich nach den folgenden Angaben, die für alle Hefekuchenrezepte maßgebend sind, und von deren Einhaltung das Gelingen des Gebäcks abhängt.

Hefeteigbereitung

Vorbedingungen

Die Voraussetzungen zum guten Gelingen eines Hefeteiges sind leicht angewärmte Zutaten, das Arbeiten in einem warmen Raum, das Verhüten von Zugluft und - gute Hefe. Entweder wiegt man alle Zutaten schon am Abend vorher ab und läßt sie an einem zugfreien Ort stehen, damit sie Zimmertemperatur annehmen, oder man kann sie im Sommer in die Sonne setzen. Wenn dies nicht möglich ist, benutzt man dazu den elektrischen Backofen, den man entweder auf 0/1 oder 1/1 etwa 10 Min. anheizt bzw. auf 30-40° einstellt. Die Hefe muß einen angenehmen, weinähnlichen Geruch haben und sich gut bröckeln lassen; sie darf nicht schmierig sein und dunkel aussehen.

1. Art

Bei einfachem Teig mit wenig Fett und Eiern genügt es, wenn man die Hefe mit lauwarmer Milch oder Wasser anrührt und gleich alle anderen angewärmten Zutaten unterarbeitet, um den Teig dann im ganzen aufgehen zu lassen. In den meisten Fällen setzt man jedoch zuerst ein Hefestück an.

Das erwärmte Mehl wird in eine Schüssel gesiebt, der Zucker an den Rand auf das Mehl gestreut. In die Mitte drückt man eine Vertiefung und bröckelt die Hefe recht fein hinein. Mit etwas lauwarmer Milch oder lauwarmem Wasser rührt man sie zu einem Brei an, indem man auch ein wenig Mehl hineinmischt. Zuletzt wird etwas Zucker und Mehl darübergestreut. Die Schüssel mit dem Hefestück wird mit einem Tuch bedeckt

Abb. 78: Die Zutaten zum Hefeteig sollen gut angewärmt sein, denn um so besser wird das Hefegebäck.

Abb. 79: Man drückt in die Mitte des Mehls eine Vertiefung und bröckelt die Hefe hinhinein. . . .

Abb. 80: ... die dann mit lauwarmer Flüssigkeit zu einem Vorteig, dem Hefestück, angerührt wird, das an warmer, zugfreier Stelle aufgehen muß.

Abb. 82: Der Hefeteig wird tüchtig geschlagen, bis er Blasen wirft. Festeren Teig wirft man immer wieder auf das Backbrett, bis er glänzend wird.

und an einen warmen Ort gestellt, also entweder wieder in den leicht angewärmten Backofen oder in die Nähe des Ofens oder in die Sonne. Die Hefe muß beim Gehen ungefähr doppelt so hoch werden und porig aussehen. Je nach der Temperatur des Raumes dauert es 10-20 Min. Man hüte sich jedoch, die Hefe zu heiß zu stellen, sie kann dadurch verbrühen und ihre Treibkraft einbüßen. Während das Hefestück geht, vergesse man nicht, die anderen Zutaten weiter warmzuhalten. Die Eier verquirlt man am besten gleich mit der restlichen Milch. Das Fett muß weich, aber nicht heiß und flüssig sein. An alles Hefegebäck gibt man Salz, da der Geschmack dadurch wesentlich gehoben wird.

Wenn die Hefe gut gegangen ist, kann der Teig zubereitet werden. In das Hefestück rührt man in die Mitte Eiermilch, nimmt immer mehr Mehl dazu und mengt zuletzt das weiche Fett unter, das niemals unmittelbar auf die Hefe gegeben werden soll, weil sie dann ihre Treibkraft verliert. Jetzt wird der Teig abgeschlagen. Entweder macht man dies in der Schüssel mit der Kelle oder Hand oder auf einem bemehlten Brett. Durch das Schlagen und Kneten soll der Teig locker und geschmeidig werden. Ist er gut, so wirft er Blasen und löst sich von der Schüssel bzw. dem Brett. Erfordert das Rezept Sultaninen und Korinthen, so gibt man sie erst nach gründlichem Durcharbeiten hinzu, da sie leicht zerquetscht werden und dann den Teig dunkel machen.

Die Küchenmaschine (s. S. 305) erspart bei der Hefeteigbereitung viel Mühe und Zeit, da das Durcharbeiten anstrengt.

Abb. 81: Das gut aufgegangene Hefestück.

2. Art

Bei feinerem Gebäck, besonders bei Napfkuchen, kann man die Hefe auch anders ansetzen und zum Gären bringen. In einem Napf oder Milchtopf - nicht zu klein! - zerbröckelt man die Hefe, streut 1-2 Eßl. Mehl und ½ Teel. Zucker hinein oder nimmt nur Hefe und Zucker, verrührt dies mit lauwarmer Milch zu einem

Brei, den man an geschützter Stelle gehen läßt. Inzwischen rührt man Fett, Zucker und Eier sahnig wie bei einem Backpulverkuchen, und nachdem man bereits etwas Mehl und Milch untergearbeitet hat, wird auch die gegangene Hefe zugesetzt und dann alle anderen Zutaten. Der Teig darf nicht zu flüssig sein. Er wird in der Schüssel geschlagen, bis er locker und blasig ist, darauf in die Form gefüllt, in der man ihn noch aufgehen läßt, bevor man ihn backt.
Die Küchenmaschine (s. S. 305) erspart bei der Hefeteigbereitung viel Mühe und Zeit.

Die Bereitung des Hefeteiges auf kaltem Wege hat in den letzten Jahren immer mehr Verbreitung gefunden, da die Herstellung unabhängig von Wärme ist und infolgedessen besonders im Winter keine Mühe macht, selbst wenn man eine kalte Küche hat. Er gerät immer und ist daher für Ungeübte sehr zu empfehlen, nur ist es wichtig, genau die folgenden Anweisungen zu befolgen.

3. Art

¾ der Mehlmenge in eine Schüssel sieben. Die Hefe fein zerbröckeln und mit der Hälfte der angegebenen Flüssigkeitsmenge glattrühren. Den Hefebrei mit ¾ des gesiebten Mehls, der restlichen Flüssigkeit, Ei und als letztes mit dem erweichten, aber nicht heißen Fett vermengen. Den Teig kräftig durcharbeiten und zu einer Kugel formen. Zucker, ¼ des Mehls und alle Gewürze bleiben zurück. Den Teigkloß in einen tiefen Topf oder Eimer geben und das Gefäß bis obenhin mit kaltem Wasser füllen. Es ist wichtig, reichlich Wasser zu nehmen, denn um so eher ist der Teig gut. Der Hefekloß arbeitet sich langsam vom Boden los, dreht sich einmal um und steigt an die Oberfläche. Sobald er oben schwimmt, ist er gut und kann herausgenommen werden. Die Zeit für diesen Vorgang ist verschieden, er kann 15-40 Min. dauern. Darauf den Hefeteig herausnehmen und abtropfen lassen. Nun erst den Zucker, die Gewürze, das restliche Mehl unterarbeiten und den Teig auf dem Brett trocken werfen. Dann verfährt man weiter wie bei anderem Hefeteig. Er ist für Blechkuchen, Kranz, Zopf und anders geformtes Gebäck geeignet, weniger für feine Hefeteigrezepte. Die Kuchen sind besonders saftig und halten sich lange frisch.

Einfüllen und Einschieben des Hefeteiges

Man unterscheidet:

1. Kuchen, die in der Form gebacken werden;
2. Blechkuchen;
3. solche, die geformt werden wie Kranz, Zopf, Stolle und Kleingebäck.

Bei Nr. 1 und 2 füllt man den Teig sofort in die Form oder auf das Blech, läßt ihn jedoch vor dem Backen noch 20 Min. ruhen. Man kann ihn schon in den noch nicht angeheizten Backofen setzen, da er dort vor Zug geschützt ist. Das weitere Hochgehen geschieht im stufengeregelten Backofen während des Aufheizens. Hat man aber einen heißen Backofen zur Verfügung, so ist es erforderlich, den Kuchen vorher gut gehen zu lassen, also stets beim temperaturgeregelten.
Wird der Kuchen, wie unter 3 angegeben ist, zu einem Kranz oder Zopf geformt, so läßt man den Teig zuvor in der Schüssel gehen. Erst dann wird er geformt und nach kurzer Ruhezeit beim stufengeregelten Backofen in den kalten, beim temperaturgeregelten in den heißen Ofen gesetzt. Ließe man ihn länger stehen, so würde er leicht breitlaufen. Hefekuchen darf nicht zu lange im Ofen bleiben, da er sonst innen braun wird.

585 Hefeblechkuchen

Hefeplattenkuchen

1. Grundrezept

375 g	**Mehl**	**75 g**	**Zucker**
25 g	**Hefe**	**1**	**Prise Salz**
⅛ l	**Milch**	**75 g**	**Fett**
1	**Ei** oder ohne Eier		**Zitronengelb** oder Vanillezucker

Hefeteig auf beliebige Art S. 189 bereiten. Wird kein Ei verwendet, wird etwas mehr Flüssigkeit benötigt. Den fertigen Teig auf das gefettete Blech streichen oder mit leicht bemehlten Händen aufdrücken. Dann den gewünschten Belag darauf verteilen, den Teig noch 15-20 Min. an geschütztem Ort ruhen lassen, um ihn beim stufengeregelten Backofen in den kalten Ofen zu schieben, wo er in der Aufheizzeit genügend hochgeht. Ist der Backofen jedoch bereits warm, muß der Teig vorher längere Zeit gegangen sein. Blech und Belag sollen nicht zu kalt sein. Flachen Blechkuchen nur kurze Zeit Speicherwärme geben, etwa 3-5 Min., damit sie nicht austrocknen.

586 Hefeblechkuchen

Hefeplattenkuchen

2. Grundrezept

500 g	**Mehl**	**1-2**	**Eier** oder ohne Eier
30 g	**Hefe**		
¼ l	**Milch**	**80 - 100 g**	**Zucker**
	- etwa -	**1**	**Prise Salz**
		80 - 100 g	**Fett**
			Gewürz

Hefeteig auf beliebige Art S. 189 bereiten und wie im 1. Grundrezept weiter verarbeiten.

587 Hefeteigboden

3. Grundrezept

200 g	**Mehl**	**1**	**Eigelb** oder ohne Ei
10 g	**Hefe**		
6-7	**Eßl. Milch**	**1**	**Prise Salz**
40 - 50 g	**Zucker**	**40 - 50 g**	**Fett**
			Gewürz

Hefeteig auf beliebige Art S. 189 bereiten. Der Teig reicht für eine Tortenform von 30 cm Durchmesser.

588 Hefeteig für Kranzkuchen

4. Grundrezept

375 g	**Mehl**	**60 g**	**Zucker**
25 g	**Hefe**	**1**	**Prise Salz**
5-7	**Eßl. Milch**	**1**	**Ei**
		50 - 100 g	**Fett**

Hefeteig auf beliebige Art S. 189 bereiten und vor dem Formen gehen lassen. Dann zu einem länglichen Rechteck etwa ½ cm dick ausrollen und belegen. Den Teig von beiden Seiten lose bis zur Mitte aufrollen und an beiden Enden in entgegengesetzter Richtung drehen, dann zu einem Kranz zusammenlegen.
Oder auch zwei Rollen formen, umeinanderschlingen, die eine evtl. aufritzen. Den Kranz dünn mit verquirltem Ei bestreichen oder nach dem Backen mit einem Zuckerguß versehen.

589 Zuckerkuchen

auf Hannoversche Art

Hefeteig		**100 g**	**Fettflöckchen** (halb Butter halb Schmalz)
Nr. 585 oder 586			
	Fett	**150 g**	**Zucker**
	z. Bestreichen		- etwa -

Den Teig mit weichem Fett (Butter oder Schmalz) bestreichen. Danach mit Butter- oder Schmalzflöckchen belegen und dick mit Zucker bestreuen.
Vor dem Backen an warmer Stelle gut aufgehen lassen, dann in den stark vorgeheizten Backofen schieben, damit der Zucker karamelisiert und schön glänzend wird.

Stufenschalter	**Temperaturregler**
Vorheizen:	
20 Min. 3/3	Auf 250°
Einsetzen:	
Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.	
Backen:	
8-10 Min. 3/3	8-10 Min. 250°
keine Speicherwärme	

Was ist zu beachten?

Um den Zuckerkuchen besonders glänzend zu bekommen, die letzten 2-3 Min. auf die oberste Schiene stellen, damit die Oberhitze stärker einwirken kann.

590 Butterkuchen

Hefeteig	**100 - 125 g Butter**
Nr. 585 oder 586	**2-3 Eßl. Zucker**
.....	**1 Vanillezucker**
	od. etw. Zimt

Nachdem der Teig auf das gefettete Blech gleichmäßig verteilt ist, mit dem Finger in kleinen Abständen Vertiefungen eindrücken und Butterflöckchen hineinsetzen. Dann den mit Zimt oder Vanillezucker vermengten Zucker darüberstreuen. Das Blech mit dem Teig noch 15-20 Min. an geschützter Stelle ruhen lassen, ehe er eingeschoben wird.

Stufenschalter	**Temperaturregler**
Einsetzen:	
Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.	
Backen:	
22-25 Min. 3/3	15-18 Min. 225°
3 Min. 0/0	3- 5 Min. 0°

Was ist zu beachten?

Das Fett dringt nicht so in den Teig ein, wenn er vorher mit verschlagenem Eigelb bestrichen wird.

591 Mandelkuchen

Hefeteig	**100 g geh. Mandeln**
Nr. 585 oder 586	**75 g Zucker**
.....	**75 - 100 g Butter**

Die Mandeln abziehen, grob hacken, mit dem Zucker vermengen und auf den Teig streuen. Die Butter in Flöckchen darauf verteilen oder zuerst einen Teil aufstreichen.

Stufenschalter	**Temperaturregler**
Einsetzen:	
Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.	
Backen:	
22-25 Min. 3/3	15-18 Min. 225°
3 Min. 0/0	3- 5 Min. 0°

Veränderung

Zum Mandelkuchen mit Zuckerguß den Teig vor dem Einschieben nur mit Fettflöckchen belegen und mit Mandeln bestreuen. Nach dem Backen einen Zukkerguß von 100 g Puderzucker und 3-4 Eßl. Flüssigkeit bereiten, auf den Kuchen füllen und mit dem Messer oder Löffel verstreichen.

Abb. 83: Der fertige Hefebutterkuchen.

592 Fladenkuchen

Hefeteig	**2 Eiweiß**
Nr. 585 oder 586	**150 g geh. Mandeln**
.....	**100 g Zucker**
	100 g Butter

Den Teig mit dem verquirlten Eiweiß bestreichen. Dann die mit dem Zucker vermengten Mandeln, im Winter beides etwas angewärmt, darüberstreuen und Butterflöckchen obenauf setzen.

Stufenschalter	**Temperaturregler**
Einsetzen:	
Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.	
Backen:	
22-25 Min. 3/3	15-18 Min. 225°
3 Min. 0/0	3- 5 Min. 0°

593 Bienenstich

Hefeteig	**200 g Zucker**
Nr. 585 oder 586	**1 Vanillezucker**
.....	**150 g geh. Mandeln**
150 g Butter	**2-5 Eßl. Milch**
	oder Wasser

Für den Bienenstich die Butter mit dem Zucker und den Mandeln aufkochen oder leicht bräunen, zuletzt die Flüssigkeit hineingeben, wodurch der Bienenstich glänzend wird. Der Belag muß etwas abkühlen, damit der Hefeteig nicht verbrüht wird. Lauwarm auf den Teig streichen.

Stufenschalter	**Temperaturregler**
Einsetzen:	
Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.	
Backen:	
22-25 Min. 3/3	15-18 Min. 220°
3- 5 Min. 0/0	3- 5 Min. 0°

594 Bienenstichartiger Kuchen

Hefeteig
Nr. 585 oder 586
.....
125 g Butter

125 g Zucker
1 Eßl. Mehl
- knapp -
Zitronengelb
50 g geh. Mandeln

Die Butter weichmachen, jedoch nicht heiß, mit Zucker, Mehl und Mandeln vermengen und auf den Teig verteilen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.

Backen:

22-25 Min.	3/3	15-18 Min. 225°
3- 5 Min.	0/0	3- 5 Min. 0°

595 Streuselkuchen

Hefeteig
Nr. 585 oder 586
.....
Butter
z. Bestreichen
.....
250 g Butter
400 g Mehl
200 g Zucker
30 g ger. Mandeln
1 Prise Salz

etwas Zimt
etwas Mehl
z. Überstäub.
o d e r
190 g Butter
300 g Mehl
150 g Zucker
30 g Mandeln
- gerieb. -
1 Pr. Salz
etwas Zimt
etwas Mehl

Zur Bereitung der Streusel die Butter aufkochen und über die anderen Zutaten gießen, die in einer Schüssel vermengt werden. Mit dem Bratenwender oder einer Gabel alles durcheinander arbeiten, bis Klümpchen entstehen, die gleichmäßig zerpflückt werden. Mehl überstäuben, in der Schüssel nochmals durchschütteln, etwas abkühlen lassen und über den mit Butter bestrichenen Teig verteilen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.

Backen:

25-30 Min.	3/3	18-25 Min. 220°
3- 5 Min.	0/0	3- 5 Min. 0°

Veränderung

Anstatt mit Butter, den Teig mit Marmelade bestreichen, die leicht angewärmt oder, wenn sie sehr fest ist, mit lauwarmem Wasser verrührt wird, und dann die Streusel daraufgeben.

596 Obstkuchen

Hefeteig
Nr. 585 oder 586
.....
ger. Semmel
od. Mandeln
od. Nüsse

1½ kg Äpfel
od. Pflaumen
od. Kirschen
od. Heidelbeer.
.....
Zucker
z. Bestreuen

Auf den Teig, der auf dem Blech oder besser in der Fettpfanne verteilt wird, geriebene Semmel, Mandeln oder Nüsse streuen, damit der Obstsaft nicht so leicht in den Teig einzieht. Dann gleichmäßig und dicht mit dem vorbereiteten Obst und nach Wunsch mit Streuseln (s. Nr. 595) belegen, 15 Min. ruhen lassen und einsetzen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech oder in der Fettpfanne auf die mittlere Schiene.

Backen:

30-35 Min.	3/3	22-28 Min. 200-210°
5 Min.	0/0	5-10 Min. 0°

Was ist zu beachten?

Obstkuchen erst nach dem Backen zukkern, da er sonst zu viel Saft zieht. Den Wrasenschieber nach der Hälfte der Backzeit öffnen, damit die Feuchtigkeit abziehen kann.

597 Obstkuchen
mit Guß

Hefeteig
Nr. 585 oder 586
.....
ger. Semmel
od. Mandeln
od. Nüsse
1½ kg Obst
.....

Grießguß
Nr. 837
o d e r
Biskuitguß
Nr. 834 oder
Sahneguß
Nr. 839

Den Teig in die Fettpfanne drücken und aufgehen lassen. Dann mit geriebener Semmel, Mandeln oder Nüssen bestreuen und das Obst darauf verteilen. Inzwischen einen Guß nach Wahl herstellen, vorsichtig über das Obst füllen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

In der Fettpfanne, mittlere Schiene.

Backen:

35-40 Min.	3/3	30-35 Min. 200°
5-10 Min.	0/0	5-10 Min. 0°

Abb. 84: Zum Thüringer Obstkuchen gehören Hefeteig und viel Obst. Über den mit der Quarkmasse bestrichenen und dem Obst belegten Teig wird der Guß verteilt.

598 Thüringer Obstkuchen

Hefeteig
Nr. 585 oder 586

500 g Quark
2 Eßl. Milch od. Sahne
60 g Zucker
1 Eßlöffel Stärkemehl
20 g Mandeln
2 Eier

Obst
- gedünstet -

wie Äpfel, Pflaumen, Kirschen

¼ l **süße Sahne** oder saure
2 Eigelb
Zucker n. Geschmack
Zitronengelb
1 Teelöffel Stärkemehl
2 Eischnee

Den Teig in die gefettete Fettpfanne drücken und darauf die Quarkmasse verteilen. Dazu den Quark durch ein Sieb streichen und mit Sahne, Zucker, Stärkemehl, Mandeln und Eiern verrühren.
Auf den Käsebelag das gut abgetropfte, gedünstete Obst und darüber den Guß füllen. Dafür Sahne mit Eigelb, Zucker, Gewürz und Mehl verquirlen, den Eischnee unterziehen und alles über den Kuchen verteilen.

Abb. 85: Die Fettpfanne ist für dicke Obst- und Quarkblechkuchen sehr geeignet. Kein Obstsaft oder Guß kann in den Backofen tropfen und dort festbrennen.

Abb. 86: So wird der Kuchen aus dieser weiß emaillierten Pfanne in großen Stücken zum Auskühlen herausgeschnitten.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

In der Fettpfanne, mittlere Schiene.

Backen:

35-45 Min. 3/3	40-45 Min. 200°
5-10 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

Was ist zu beachten?

Den Wrasenschieber nach 15-20 Min. öffnen, da sich viel Dampf bildet.

599 Thüringer Mohnkuchen

Hefeteig Nr. 585
1 l Milch
200 g Zucker
1 Prise Salz
125 g grober Grieß
250 g blauer Mohn
100 g ger. Mandeln
50 g Sultaninen
Zitronengelb
2 Eigelb
2 Eischnee
¼ l Milch
50 g Puderzucker

Den Hefeteig in die Fettpfanne geben. Zum Mohnbelag die Milch mit Zucker und Salz aufkochen, den Grieß hineinstreuen und o h n e S t r o m garkochen. Den Mohn brühen, das Wasser abgießen und den Mohn in der Reibeschüssel fein reiben. Dazu die Hälfte des Grießbreis geben, die abgezogenen und geriebenen Mandeln, Sultaninen und Zitronengelb und diese Masse auf den Hefeteig füllen. In den restlichen Grießbrei 2 Eigelb rühren, den Eischnee unterziehen und das Ganze über den Mohn streichen. Nach dem Herausnehmen den gebakkenen Kuchen mehrfach mit einem Hölzchen einstechen, die heiße Milch darübergießen und Puderzucker obenauf streuen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

In der Fettpfanne, mittlere Schiene.

Backen:

35-40 Min. 3/3	40-45 Min.	200°
5-10 Min. 0/0	5-10 Min.	0°

600 Fränkischer Käsekuchen
mit Äpfeln

Hefeteig Nr. 585 oder 586
750 g Quark
2-4 Eier
100 g Zucker
Vanillezucker od. Zitr'gelb
1½ kg Äpfel

Den Hefeteig in die Fettpfanne drükken und gehen lassen. Danach den trokkenen, durchgestrichenen Quark darüber verteilen. Die Eier mit Zucker und Gewürz verquirlen, über den Quark gießen und die Apfelscheiben gleichmäßig auflegen. 10-12 Min. aufgehen lassen und wie Thüringer Obstkuchen Nr. 598 backen.

601 Käsekuchen

Hefeteig Nr. 585
2 Eigelb
250 g Zucker
1 Vanillezucker
1 Teelöffel Zitronensaft
¼ Zitronengelb
1kg Quark
1 Eßlöffel Stärkemehl
4 Eßl. Sahne oder Milch
2 Eischnee
verquirlt. Ei z. Bestreichen

Eigelb und Zucker schaumig rühren, die anderen Zutaten hinzugeben, zuletzt den durchgestrichenen Quark und den Eischnee. Diese Masse recht gleichmäßig auf den in die Fettpfanne eingedrückten Teig streichen. Den Belag dünn mit verquirltem Ei bepinseln.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

In der Fettpfanne, mittlere Schiene.

Backen:

30-35 Min. 3/3	35-40 Min.	200°
5 Min. 0/0	5-10 Min.	0°

Was ist zu beachten?

Den Wrasenschieber nach etwa 20 Min. öffnen.

Veränderung

Auf die Quarkmasse nach Belieben noch Streusel verteilen (Nr. 595).

602 Braunschweiger Hefekuchen

75 g Hefe
¼ l Milch
1-2 Eßl. Mehl
1 Pr. Zucker
250 g Butter oder Butterschm.
175 g Zucker
2 Eier
2-4 Eigelb
1 Prise Salz
750 g Mehl
10 g bitt. Mandeln
Zitronengelb
125 g Sultaninen
125 g Korinthen
75 g Butter
75 g Zucker
etwas Zimt

Hefeteig auf 2. Art S. 190 bereiten. Den Teig blasig schlagen, zuletzt die Gewürze und die gewaschenen Sultaninen und Korinthen hineingeben, die mit etwas Mehl vermengt wurden. Den Teig in die Fettpfanne drücken, obenauf mit Butterflöckchen belegen, Zucker und Zimt darüberstreuen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

In der Fettpfanne, mittlere Schiene.

Backen:

30-35 Min. 3/3	18-22 Min.	210°
5 Min. 0/0	3- 5 Min.	0°

603 Gedeckter Apfelkuchen

1½ kg Äpfel
⅛ l Wasser
.....
50 g ger. Nüsse od. Mandeln
100 g Sultaninen
1 Eßl. Rum
etwas Zimt

80 g Zucker
.....
500 g Mehl
40 g Hefe
¼ l Milch
1 Pr. Salz
100 g Zucker
65 g Fett
Zitronengelb

Die in Viertel geschnittenen Äpfel mit der Schale in ⅛ l Wasser weichkochen, durchrühren und mit den anderen Zutaten vermengen. Den Hefeteig auf beliebige Art bereiten. Die Hälfte in die gefettete Fettpfanne drücken. Nun das lauwarme Apfelmus darauf verteilen. Den restlichen Teig darüberdecken und am Rand andrücken. Abbacken und den fertigen Kuchen mit einem dünnen Zukkerguß überziehen, siehe Nr. 826.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

In der Fettpfanne, mittlere Schiene.

Backen:

25-30 Min. 3/3	30-35 Min.	200-210°
10 Min. 0/0	5-10 Min.	0°

604 Nußkranz

Hefeteig Nr. 588
.....
150 - 200 g gerieb. Haselnüsse
125 - 150 g Zucker
1 Vanillezucker
7-9 Eßl. Milch

o d e r
Büchsenmilch
.....
Ei zum Bestreichen
o d e r
Zuckerglasur
o. Puderzuck.

Die Haselnüsse reiben, mit dem Zucker und der Milch verrühren, auf den ausgerollten Teig streuen, aufrollen und einen Kranz formen. Vor dem Backen mit verquirltem Ei bestreichen oder nach dem Backen mit Butter bepinseln oder mit einer Zuckerglasur versehen oder mit Puderzucker bestäuben.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.

Backen:

35 Min. 2/3	20-25 Min.	200°
10 Min. 0/0	5- 8 Min.	0°

605 Gefüllter Hefekranz

Hefeteig Nr. 588
.....
30 - 50 g Butter
50 g Zucker
75 - 100 g Sultan.
75 - 100 g Korinthen
25 - 50 g Mandeln
6 bitt. Mandeln

25 - 50 g Zitronat
etwas Zimt
n. Belieben
.....
Ei zum Bestreichen
o d e r
Zuckerguß
Nr. 826

Den ausgerollten Teig mit der erweichten Butter bestreichen, die vorbereitete Füllung darauf verteilen, aufrollen und zu einem Kranz formen. Den Kranz dann dünn mit verquirltem Ei bestreichen oder nach dem Backen mit einem Zuckerguß versehen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.

Backen:

30-35 Min. 2/3	20-25 Min.	200°
5- 7 Min. 0/0	5- 8 Min.	0°

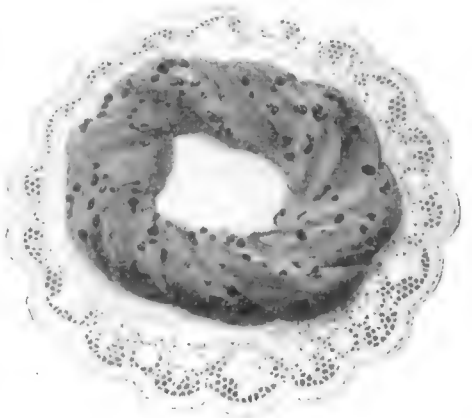


Abb. 87: Nach Belieben bestreicht man den Hefekranz noch mit einem dünnen Zuckerguß.

606 Mandelkranz

Hefeteig Nr. 588
.....
150 - 200 g Mandeln
6 bitt. Mandeln
125 - 150 g Zucker
1 Vanillezucker
6-8 Eßl. Milch
oder
Büchsenmilch

Zubereitung und Schaltung wie bei Nußkranz Nr. 604.

607 Bienenstichkranz

Hefeteig Nr. 588
.....
80 - 100 g Butter
125 g Mandeln
125 g Zucker
1 Vanillezucker
1 Eßl. Wasser
oder Milch
.....
Ei zum
Bestreichen
od. Zuckerguß

Die Butter, die gehackten Mandeln und den Zucker aufkochen, das Wasser hinzugeben. Diese Masse nach dem Abkühlen in lauwarmem Zustand auf dem ausgewellten Teig verteilen, aufrollen und einen Kranz formen. Mit verquirltem Ei bestreichen und backen oder, wenn er aus dem Ofen kommt, mit einem Zuckerguß versehen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.

Backen:

30-35 Min. 2/3	20-25 Min.	200°
5-10 Min. 0/0	5- 8 Min.	0°

608 Muskranz

Hefeteig Nr. 588
.....
500 g Mus - etwa -
oder
Marmelade
.....
Puderzucker

Auf dem nicht zu dünn ausgerollten Teig Mus oder lauwarme Marmelade verstreichen. Den Teig vorsichtig aufrollen und in eine Kranz- oder Napfkuchenform legen und nach dem Backen mit Puderzucker bestreuen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Mit dem Rost, untere Schiene.
Mit dem Rost ⎍ auf den Boden.

Backen:

30-35 Min. 2/3	22-28 Min.	210°
10 Min. 0/0	5- 8 Min.	0°

609 Mohnkranz

Hefeteig Nr. 588
.....
200 g blauer Mohn
1 Eßl. Butter
- zerlassen -
80 - 100 g Zucker
1 Pr. Salz
Vanille
1 Ei
25 g ger. Mandeln
.....
Zuckerguß Nr. 826

Den Mohn brühen und fein reiben, dann mit allen anderen Zutaten vermengen. Die Füllung auf den ausgerollten Teig streichen, aufrollen und einen Kranz formen. Nach dem Backen dünn mit Zuckerguß überziehen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.

Backen:

30-35 Min. 2/3	20-25 Min.	200°
5-10 Min. 0/0	5- 8 Min.	0°

610 Mohnstriezel

250 g Mehl
20 g Hefe
⅛ l Milch
- knapp -
100 g Zucker
2 Eigelb
1 Pr. Salz
Zitronengelb
100 g Butter
.....
Butter z. Bestreichen
.....

Füllung:
¼ l Milch
100 g Zucker
Salz
60 g Grieß
.....
150 g Mohn
.....
50 g Mandeln
6 bitt. Mandeln
½ Zitronengelb
1 Ei
50 g Sultaninen

Hefeteig auf 1. Art S. 189 bereiten, zu einem länglichen Rechteck ausrollen oder wie einen Strudelteig vorsichtig ausziehen, aber nicht zu dünn! Den Teig mit lauwarmer Butter bestreichen und die Füllung aus Grießbrei, geriebenem Mohn und den anderen aufgeführten Zutaten darauf verteilen. Den Seitenrand 1 cm breit umschlagen, damit nichts herausläuft, und den Teig locker aufrollen. Nach oben kommt die glatte Seite. Mit verdünntem Ei bestreichen, damit der Striezel eine schöne Farbe bekommt. Das Kuchenblech nur leicht mit Mehl bestäuben.

Was ist zu beachten?

Während des Aufrollens die nicht belegte Teigseite, die nach innen kommt,

dünn mit Eiweiß bestreichen. Dadurch hält der Striezel gut zusammen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.

Backen:

30-35 Min. 2/3	25-30 Min.	200°
5-10 Min. 0/0	5- 8 Min.	0°

611 Wickelkuchen Rosenkuchen

500 g	**Mehl**		Füllung:
40 g	**Hefe**	**50 g**	**Butter**
⅛ l	**Milch**	**125 g**	**Korinthen**
	- knapp -	**125 g**	**Sultaninen**
100 g	**Zucker**	**125 g**	**Zucker**
2	**Eier**	**40 g**	**Zitronat**
1	**Pr. Salz**	**30 g**	**ger. Mandeln**
100 g	**Butter**	**1**	**Pr. Zimt**
		50 g	**Butter** oder Zuckerguß

Hefeteig auf 1. Art S. 189 bereiten und in der Schüssel gehen lassen. Dann auf dem Brett nötigenfalls noch etwas Mehl unterkneten. Zu einem länglichen etwa ½ cm dicken Rechteck ausrollen, mit der erweichten Butter bestreichen und die Füllung darauf verteilen. Nun lose aufrollen und 6-7 cm dicke Stücke abschneiden. In eine Tortenform setzen, und zwar so, daß ein Stück in die Mitte kommt und die anderen ringsherum mit der Schnittfläche nach oben. Zwischen den einzelnen Teilen muß ein Zwischenraum bleiben, der beim Backen verschwindet.
Nach dem Ausschalten den fertigen Kuchen mit Butter bestreichen oder mit einem Zuckerguß versehen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Mit dem Rost, untere Schiene. Mit dem Rost auf den Boden.

Backen:

45-50 Min. 1/3	30-40 Min.	200°
10-15 Min. 0/0	5-10 Min.	0°

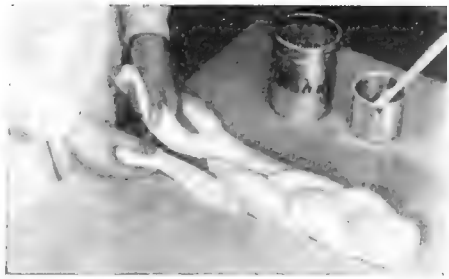


Abb. 88: 3 Teigrollen zu einem Zopf flechten.

612 Hefezopf

500 g	**Mehl**		oder das
20 g	**Hefe**		Innere von
⅛ l	**Milch**		½ Vanille-
65 g	**Zucker**		schote
1-2	**Eier**	**50 - 65 g**	**Butter**
	Salz		
1	**Vanillezucker**		**Fett**
			Mohn
			Mandeln
			oder Nüsse

Hefeteig auf beliebige Art S. 189 bereiten. Dann in der Schüssel ½ Std. gehen lassen. In drei Teile schneiden, drei Rollen formen und zu einem Zopf lose zusammenflechten.
Obenauf mit Fett bepinseln, Mohn, Mandeln oder Nüsse darüberstreuen und auf ein in der Mitte leicht gefettetes Blech legen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.

Backen:

30-35 Min. 2/3	25-30 Min.	210°
10 Min. 0/0	5-10 Min.	0°

Abb. 89: Der Hefezopf ist gut aufgegangen.

Veränderung

Beim Doppelzopf aus 1½-facher Teigmenge ⅔ des Teiges wie oben formen. Restliches Teigdrittel zweisträhnig umeinander schlingen und auf den Zopf legen. Die Backzeit um 5-10 Min. verlängern. Nach Belieben je 60 g Sultaninen, Korinthen und gehackte Mandeln untermengen.

613 Einback

500 g Mehl	**½ Teel. Salz**
30 g Hefe	**40 g Zucker**
¼ l Milch	**80 g Butter**

Hefeteig auf 1. Art S. 189 bereiten und ihn am besten in zwei Rehrücken- oder auch Kastenformen füllen. Große Formen nehmen, damit der Einback nicht zu hoch wird.

Stufenschalter	**Temperaturregler**
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost ⎍ auf den Boden.
Backen:	
35-40 Min. 1/3	25-30 Min. 200-210°
10-15 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

Veränderung

Zu Zwieback den Einback nach dem Erkalten in Scheiben schneiden und auf dem ungefetteten Blech rösten. Zwieback mit Guß s. Kleingebäck S. 240.

614 Hefenapfkuchen

30 g Hefe	**2-3 Eier** oder
¼ l Milch	2 Eigelb und
- knapp -	1 Ei
.....	**Zitronengelb**
150 - 250 g Butter	**1 Prise Salz**
o d e r	**500 g Mehl**
50 g Talg u.	**50 g Mandeln**
200 g Butter	**50 g Sultaninen**
150 g Zucker	**50 g Korinthen**
	50 g Zitronat

Hefeteig auf 2. Art S. 190 bereiten. In die Kuchenform füllen, an warmer Stelle, am besten im Backofen, aufgehen lassen, dann bei beiden Backofentypen auf die angegebene Backhitze einstellen. Eine helle Form im temperaturgeregelten Backofen direkt auf den Boden setzen.

Stufenschalter	**Temperaturregler**
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost ⎍ auf den Boden. Helle Formen direkt auf den Boden.
Backen:	
45-50 Min. 1/3	40-50 Min. 190-200°
10-15 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

Was ist zu beachten?

Um Hefekuchen in der Napf- oder Kastenform besser zum Aufreißen zu bringen, den Teig in der Mitte vor dem Bräunen aufritzen oder vor dem Backen einen Zuckerstreifen streuen.

615 Kartoffelstolle

600 g Weizenmehl	**100 - 150 g Fett**
25 g Stärkemehl	**150 g Sultaninen**
375 g Kartoffeln	**40 g Zitronat**
- gekocht -	**40 g Mandeln**
.....	.....
60 g Hefe	**Butter**
⅛ l Milch	z. Bestreichen
175 g Zucker	**Puderzucker**
1 Pr. Salz	

Hefeteig auf 1. Art S. 189 bereiten, die geriebenen, gekochten Kartoffeln vom Tag vorher und das weiche Fett hinzugeben und den Teig tüchtig abschlagen. Er ist zuerst sehr trocken, wird aber nach längerer Bearbeitung durch die Kartoffeln feuchter. Zuletzt Sultaninen, Zitronat und Mandeln unterarbeiten. Den Teig in der Schüssel gehen lassen, eine hohe, schmale Stolle formen, auf dem Blech nochmals gehen lassen. Nach dem Backen mit Butter bestreichen und Puderzucker darüber siebe.i.

Stufenschalter	**Temperaturregler**
Vorheizen:	
15 Min. 3/3	Auf 210°
Einsetzen:	
Auf dem Blech, mittlere Schiene.	Auf dem Blech, untere Schiene.
Backen:	
30-35 Min. 2/3	30-35 Min. 210°
10 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

616 Dresdener Stolle

1kg	Mehl	350 - 450 g	Butter
75 g	Hefe		od. 1 Teil
¼ l	Milch		Schmalz
150 g	Zucker	125 g	Zitronat
75 g	Mandeln	375 g	Sultaninen
60 g	bitt. Mandeln		.....
1	Prise Salz	100 g	Butter
			z. Bestreichen
			Puderzucker

Hefeteig auf 1. Art S. 189 bereiten und den Teig auf einem Brett kneten. Darauf achten, daß die untere Teigseite glatt bleibt. Den Teig also drehen, rollen und von oben mit der Hand durchwirken. Die untere Seite darf nicht nach oben kommen, da sonst Risse entstehen.

Nach gutem Durcharbeiten muß der Teig glatt und geschmeidig sein. Zitronat und Sultaninen zuletzt untermengen. Dem Teig schon die Länge der Stolle geben und zugedeckt an warmer zugfreier Stelle ungefähr 30-40 Min. gehen lassen. Erst dann die Stolle formen. Mit einem Nudelholz oder der bemehlten Hand der Länge nach in der Mitte eine Mulde eindrücken. Die eine Seite über die andere schlagen, nach innen einrollen, so daß die Stolle an dieser Seite hoch, an der Umbruchseite niedrig wird und dadurch die charakteristische Form erhält. Die geformte Stolle 15 Min. ruhen lassen, auf dem mit Mehl bestäubten Blech in den vorgeheizten Ofen schieben. Nach dem Herausnehmen mit reichlich Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen.

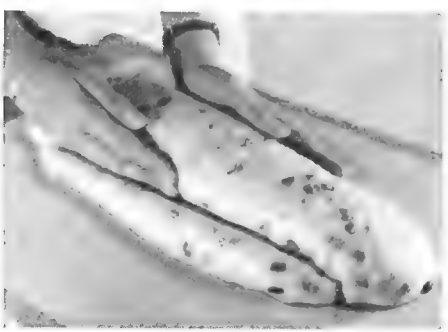


Abb. 90: Die Stolle wird geformt, indem eine Seite zu Dreiviertel über die andere geschlagen und nach innen eingerollt wird.

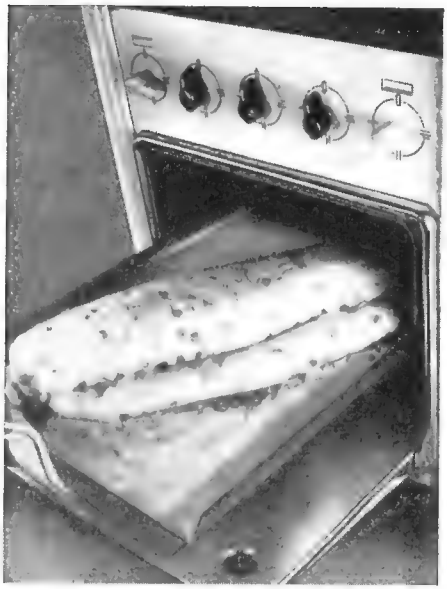


Abb. 91: Man schiebt sie auf dem Blech in die mittlere Schiene des vorgeheizten Ofens.

Stufenschalter	Temperaturregler
Vorheizen:	
15 Min. 3/3	Auf 250°
Einsetzen:	
Auf dem Blech, mittlere Schiene.	Auf dem Blech, untere Schiene.
Backen:	
10 Min. 3/3	45-55 Min. 190-200°
30-35 Min. 1/2	5-10 Min. 0°
5-10 Min. 0/0	

Nach 5 Min. Backzeit den Wrasenschieber öffnen.

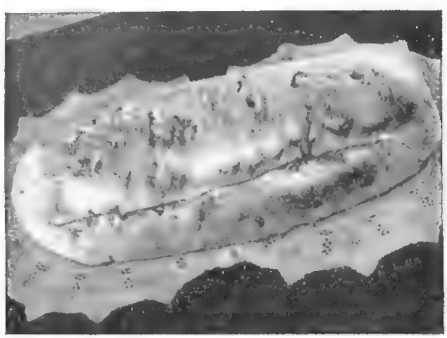


Abb. 92: Die fertige Stolle wurde mit Butter bepinselt und mit Puderzucker bestreut, dadurch hält sie sich lange frisch.

617 Mandelstolle

1kg	Mehl	200 g	Butter
60 g	Hefe	50 g	Nierenfett
¼ l	Milch		od. Kalbsfett
175 g	Zucker	75 g	Zitronat
1	Prise Salz	250 g	Sultaninen
	Zitronengelb		.....
175 g	Mandeln	50 g	Butter
30 g	bitt. Mandeln		Puderzucker

Zubereitung und Schaltung wie im vorstehenden Rezept Nr. 616.

618 Zwiebelkuchen

Hefeteig Nr. 587		2-3	Eier
	ohne Zucker	¼ l	saurer Rahm
	.....		- knapp -
125 g	Speck	1	Teel. Salz
½ kg	Zwiebeln	2	Eßlöffel
			ger. Semmel

Den Hefeteig ohne Zucker bereiten. Nach dem Aufgehen in eine Springform von 30 cm Durchmesser drücken und einen 2 cm hohen Rand stehen lassen. Für die Füllung die Speckwürfel goldgelb anbraten, herausnehmen und in dem Fett die in schmale Streifen geschnittenen Zwiebeln bei geschlossenem Topf etwa 10 Min. weichdünsten. Nach dem Abkühlen Speck, Eier, Rahm und Salz hinzugeben. Auf den Teigboden geriebene Semmel streuen, darauf die Zwiebelmasse verteilen und den Kuchen abbacken. Er wird warm gegessen.

Stufenschalter	Temperaturregler

Einsetzen:

Mit dem Rost auf die mittlere Schiene.

Backen:

30-35 Min. 3/3	30-35 Min. 200°
5 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

Veränderung

Einen Teil des Teiges abnehmen für ein Gitter, das über die Füllung gelegt wird. In die Felder des Gitters nach dem Backen einige zurückbehaltene Speckwürfel verteilen.

Für einen größeren Zwiebelkuchen auf dem Blech Hefeteig Nr. 586 bereiten und die Füllung um gut die Hälfte erhöhen.

619 Fleischrolle

Hefeteig Nr. 588		1	Brötchen
	ohne Zucker	1	Ei
	.....		Salz
500 g	Fleisch		Paprika
	(Bratenreste		geh. Kräuter
	od. z. Hälfte	2-3	Pilze
	Gehacktes)	1-3	Eßl. Sahne

Den Hefeteig ohne Zucker bereiten und ebenso wie bei einem Kranzkuchen ausrollen.

Die anderen Zutaten zu einer kräftigen Fleischfüllung verarbeiten, zu der Reste oder auch gekochter Schinken verwendet werden können. Den Teig bei magerem Fleisch mit Butter bestreichen, die Füllung darauf verteilen, dann aufrollen und obenauf mit Ei bestreichen. Die Fleischrolle warm zu Brühe, Salat oder Gemüse reichen.

Stufenschalter	Temperaturregler

Einsetzen:

Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.

Backen:

35-40 Min. 2/3	20-25 Min. 200-210°
10 Min. 0/0	5- 8 Min. 0°

Brot und Brötchen

In der Stadt wird man Brot und Brötchen im allgemeinen beim Bäcker kaufen, aber in manchen entlegenen Gegenden ist man darauf angewiesen, sie selber zu backen. Häufig herrscht auch eine Vorliebe für eine besondere Brot- oder Brötchensorte, die man gerade am Wohnort nicht erhält, so daß manche Hausfrau gern die Mühe der Teigbereitung und des Backens übernimmt.
Das Backen von Brot und Brötchen gerät im elektrischen Backofen ausgezeichnet. Voraussetzung dafür ist einmal das kräftige Durcharbeiten des Teiges, was mittels der elektrischen Küchenmaschine besonders mühelos vor sich geht, und zum anderen das Erkennen der richtigen Brotgare, um die Brote dann sofort einschieben zu können, damit sie gleichmäßig aufgehen und nicht reißen.

Als Treibmittel verwendet man Sauerteig oder Hefe oder auch beides. Das mit Sauerteig bereitete Brot schmeckt kräftiger als Hefebrot. Um ein Breitlaufen des Brotes zu verhindern, schiebt man es in den stark vorgeheizten Backofen, während leichte Weizenbrote in Kastenformen im stufengeregelten Backofen auch in den kalten Backraum geschoben werden können.
Das bei den Zutaten erwähnte Trennfett ist eine besondere Fettmischung. Durch das Bestreichen mit Trennfett erreicht man, daß sich das Brot - besonders angeschobenes - leicht voneinander trennt. Das Trennfett ist nur beim Bäcker erhältlich. Ist es nicht zu haben, können Schmalz oder Öl genommen werden, jedoch lösen sich die damit bestrichenen Brote nicht ganz so gut voneinander.

620 Sauerteigherstellung

2 gehäufte Eßlöffel Roggenmehl und 1 gehäuften Teelöffel Kümmel mit lauwarmem Wasser in einem Gefäß zu dickem Brei anrühren, mit einem Tuch bedecken und 4-6 Tage in warmem Raum stehen lassen. Es bilden sich Blasen, und der Teig beginnt säuerlich zu riechen. Dieser Masse zwei Tage vor dem Brotbacken 2 gehäufte Eßlöffel Roggenmehl zusetzen und so viel Wasser, bis wieder ein dicker Brei entsteht. Bis zum nächsten Tag warmstellen und nochmals mit 2 Eßlöffel Roggenmehl und Wasser „anfrischen". Nach weiteren 10 bis 12 Stunden ist der „Grundsauer" für den Brotteig gebrauchsfähig. Salz darf nicht zugefügt werden, da es die Säuerung hemmt.
Wird laufend Brot gebacken, ist es am günstigsten, von dem am Abend vorher angesetzten Brotteig, der noch kein Salz enthält, 2 Eßlöffel voll abzunehmen. Diesen Teig in Mehl hüllen, kühlstellen und 6-8 Stunden vor Gebrauch mit Roggenmehl „anfrischen".

621 Mischbrot
mit Sauerteig

1¼ kg Roggenmehl	**4 Eßl. Sauerteig**
1¼ kg Weizenmehl	**1 l lauw. Wasser**
1 gestr. Eßl. Kümmel	- etwa -
	2 gestr. Eßl. Salz

Den Teig mehrere Stunden vor dem Backen ansetzen, also am besten abends. Das Mehl mit dem Kümmel in einer großen Schüssel vermengen. In die Mitte eine Vertiefung drücken, den Sauerteig hineingeben und zunächst mit 1 l lauwarmem Wasser anrühren. Über den Teig Mehl streuen und ihn zugedeckt an einem zugfreien, mäßig warmen Ort stehen lassen.
Am anderen Tag das aufgelöste Salz zufügen und den Teig mit geballten Fäusten durchkneten oder mit den Fingern „durchkneifen". Nur wenn unbedingt nötig, noch Wasser zusetzen. Am besten die Schüssel tiefstellen, da sich der Teig dann am leichtesten durchwirken läßt. Er muß geschmeidig werden, sich von der Schüssel und den Händen lösen und

beim Durcharbeiten glucksende Töne abgeben, was nach etwa 15-20 Min. eintritt. Die Hände evtl. mit lauwarmem Wasser anfeuchten und den Teig dann wieder durcharbeiten. Nun eine glatte Teigkugel formen und etwa 1 Std. garen lassen. Danach den Teig im ganzen herausnehmen, die untere Seite nach oben bringen und zu einem Brot rollen, das keine Risse aufweist. Dann in ein bemehltes Tuch schlagen, damit es die Form behält, und ruhen lassen, bis es die richtige Gare zum Backen hat. Das Brot aus dem Tuch nehmen, auf das Blech setzen, oben mit Wasser bestreichen und mit der Gabel mehrmals in den Teig stechen, um das Reißen des Brotes zu verhüten. Nach dem Einschieben sofort ½ Tassenkopf Wasser auf den Boden gießen, sogleich schließen, damit aller Dampf im Ofen bleibt, das Brot hochtreibt und die Oberfläche elastisch hält. Nach 5 Min. den Dampf ablassen, nach weiteren 5 Min. den Wrasenschieber wieder schließen, dann erst beim Backofen mit Temperaturregler auf die Backtemperatur von 200° herunterschalten. Nach dem Herausnehmen das Brot mit gekochtem, aber dünnem Stärkewasser bestreichen, um einen schönen Glanz zu erzielen.

Stufenschalter		**Temperaturregler**
	Vorheizen:	
20 Min.	3/3	Auf 250°
	Einsetzen:	
Auf dem Blech auf die untere Schiene.		
	Backen:	
25 Min.	3/3	50-60 Min. 200°
15-20 Min.	1/2	10 Min. 0°
10 Min.	0/0	

Veränderung

Statt einer Mischung von Roggen- und Weizenmehl nur Roggenmehl verwenden, und mit Sauerteig ebenso wie vorstehend beschrieben ansetzen und backen.

622 Mischbrot

mit Hefe

1¼ kg	**Roggenmehl**	25 g	**Hefe**
1¼ kg	**Weizenmehl**	1 l	**Wasser**
1	**Eßl. Kümmel**		- lauwarm -
- gestrichen -		2	**Eßl. Salz**
n. Belieben			- gestrichen -

Mit 1 l lauwarmem Wasser in der Mitte des Mehls ein Hefestück ansetzen, das übrige Mehl am Rande stehen lassen. Am anderen Tag den Kümmel und das aufgelöste Salz zufügen. Den Teig ebenso bearbeiten, formen und backen wie unter „Mischbrot mit Sauerteig" Nr. 621 angegeben ist.

623 Roggenbrot

von gebrühtem Teig

2½ kg	**Roggenmehl**	1 l	**koch. Wasser**
1	**Eßl. Kümmel**		- etwa -
- gestrichen -		10 g	**Hefe**
n. Belieben		2	**Eßlöffel Sauerteig**
		2	**Eßl. Salz**

Das Mehl mit den Gewürzen vermengen und mit 1 l kochendem Wasser in der Mitte einen Brei anrühren, etwas Mehl am Rande stehen lassen. Es gibt zuerst Klümpchen, die aber beim Durcharbeiten wieder vergehen. Diesen gebrühten Teig abkühlen lassen, bis er nur noch lauwarm ist, ab und zu umwenden. Dann die mit etwas lauwarmem Wasser angerührte Hefe und den Sauerteig hinzusetzen und den Brei nochmals durcharbeiten. Mit etwas Mehl bestreuen, zugedeckt an einem geschützten Ort ruhen lassen. Am anderen Tag weiter verarbeiten, einsetzen und schalten wie „Mischbrot mit Sauerteig" Nr. 621.

Was ist zu beachten?

Brot von gebrühtem Teig hält sich besonders lange frisch; es schmeckt am besten, wenn es erst nach 3 Tagen angeschnitten wird. Auch die anderen Brotrezepte können auf diese Art bereitet werden, auch solches von Weizen.

624 Angeschobenes Brot

Brotteig von	**nach Rezept Nr. 621**
4-5 kg Mehl	**od. Nr. 622**
	od. Nr. 623

Trennfett

Um den Backofen gut auszunutzen, ist es vorteilhaft, 2 große Brote von insgesamt 4-5 kg Mehl auf einmal abzubacken, wodurch Zeit und Strom gespart werden. Zweckmäßig ist es, sich vom Klempner 4 Blechplatten schneiden zu lassen, die etwa 12 cm breit sind. Zwei

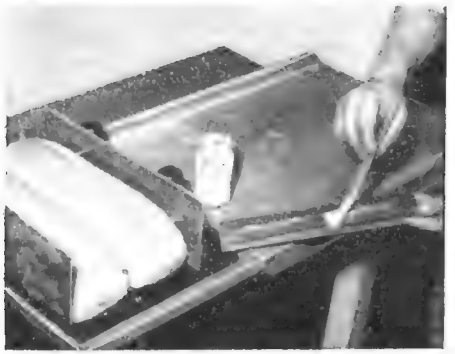


Abb. 93: Vorbereitungen für das Einsetzen der angeschobenen Brote. Die Blechteile und die Seiten der Brote, die aneinander stoßen, werden mit Trennfett bestrichen (s. Nr. 624).

sollen die Länge und zwei die Breite des Backblechs haben. Alle vier Blechplatten gut mit Trennfett (vom Bäcker erhältlich) bestreichen, besonders das erste Mal.

Nach einem der angegebenen Rezepte Teig von 4-5 kg Mehl bereiten und, wie dort beschrieben, behandeln. Die großen geformten Brote aus dem Tuch nehmen und zunächst eins auf das Backblech setzen, hinten und an einer Seite die Platten aufsetzen, das Brot fest anschieben und die Innenseite des Brotes stark mit Trennfett bepinseln. Das zweite Brot dagegenschieben, aber vorher auch an den Berührungsstellen bestreichen. Das zweite lange Blechteil ebenfalls seitlich andrücken und evtl., wie auf den Abbildungen zu sehen ist, zwei Gewichte daneben stellen, damit das Brot eine gute Form erhält, nicht breit läuft, sondern nach oben hochgeht. Vorn das zweite kürzere Blechstück anlegen. Die mit Wasser bestrichenen und eingestochenen Brote in den vorgeheizten Backofen auf die untere Schiene schieben und sofort ⅛ l Wasser eingießen, wobei der Wrasenschieber geschlossen sein muß. Nach 5 Min. den Dampf ablassen, nach weiteren 5 Min. den Wrasenschieber wieder schließen, dann erst beim Backofen mit Temperaturregler auf die Backtemperatur von 190-200° herunterschalten. Nach dem Herausnehmen das Brot mit dünnem Stärkewasser bestreichen.

Stufenschalter		Temperaturregler
Vorheizen:		
20 Min. 3/3	Auf	250°
Einsetzen:		
Auf dem Blech auf die untere Schiene.		
Backen:		
45 Min. 3/3	100-110 Min.	190-200°
50-60 Min. 1/2	5- 10 Min.	0°
10-15 Min. 0/0		

Abb. 94: Die 2 Brote werden, durch Blechteile eng aneinandergeschoben, in den vorgeheizten Ofen gesetzt und Wasser eingegossen.

Abb. 95: Die Brote haben sich gut gelöst, nun werden sie mit dünnem Stärkewasser bestrichen, damit sie Glanz erhalten.

625 Freigeschobenes Weißbrot

1kg Weizenmehl — **¼ l Wasser**
20 g Hefe — **¼ l Milch**
1 Eßl. Salz — **10 - 20 g Margar.**

Hefeteig auf 1. Art S. 189 bereiten und den Teig durchwirken, bis er glänzend und geschmeidig wird. In der Schüssel garen lassen, dann zu einem Brot formen, in ein bemehltes Tuch schlagen. Nach dem Aufgehen weiter verarbeiten. Statt der Einstiche mit einem scharfen Messer mehrmals schräg einschneiden, wie bei Nr. 627 und obenauf mit Fett bepinseln.

Stufenschalter		Temperaturregler
Vorheizen:		
15 Min. 3/3	Auf	210-220°
Einsetzen:		
Auf dem Blech, mittlere Schiene.	Auf dem Blech, untere Schiene.	
Backen:		
15-18 Min. 3/3	35-45 Min.	210-220°
10-12 Min. 1/2	5-10 Min.	0°
5-10 Min. 0/0		

Den Wrasenschieber nach 5 Min. Backzeit öffnen und nach weiteren 5 Min. wieder schließen.

Abb. 96: Man möchte das frische Weißbrot gleich anschneiden, so einladend sieht es aus.

626 Weizenschrotbrot

1kg Weizenschrot — **1⅛ l Flüssigkeit**
1kg Weizenmehl — (halb Wasser, halb Milch)
50 g Hefe
1 geh. Eßl. Salz

Schrot und Mehl vermengen. In der Mitte mit 1 l Milchwasser die Hefe anrühren, einen Teil des Mehls am Rande stehen lassen. Dieses Hefestück muß über Nacht garen. Am anderen Tag alle Zutaten wie bei Nr. 625 weiter verarbeiten, wenn nötig, noch ⅛ l Flüssigkeit hinzugießen und den Teig 2 Std. gehen lassen. Statt mit Wasser das geformte Brot vor dem Einsetzen mit Öl bestreichen und ebenfalls einschneiden.

Stufenschalter		Temperaturregler
Vorheizen:		
15 Min. 3/3	Auf	210-220°
Einsetzen:		
Auf dem Blech, mittlere Schiene.	Auf dem Blech, untere Schiene.	
Backen:		
15-20 Min. 3/3	35-45 Min.	210-220°
20-25 Min. 2/3	5-10 Min.	0°
5-10 Min. 0/0		

Den Wrasenschieber nach 5 Min. Backzeit öffnen und nach weiteren 5 Min. wieder schließen.

627 Weißbrot

von gebrühtem Teig

1kg Weizenmehl — **15 g Hefe**
½ l Wasser — **1 Eßl. Salz**
- kochend -

Einen Teil des Mehls in der Schüssel mit ½ l kochendem Wasser anrühren, den Teig abkühlen lassen, bis er lauwarm ist, die aufgelöste Hefe zusetzen, Mehl überstreuen und bis zum anderen Tag stehen lassen. Den Teig dann wie beim Mischbrot Nr. 621 weiter verarbeiten. Statt der Einstiche mit einem scharfen Messer mehrere tiefe schräge Einschnitte machen, damit das Brot nicht reißt. Obenauf dünn mit Fett bestreichen.

Stufenschalter		Temperaturregler
Vorheizen:		
15 Min. 3/3	Auf	210-220°
Einsetzen:		
Auf dem Blech, mittlere Schiene.	Auf dem Blech, untere Schiene.	
Backen:		
15-20 Min. 3/3	25-35 Min.	210-220°
10-15 Min. 1/2	5-10 Min.	0°
5-10 Min. 0/0		

Den Wrasenschieber nach 5 Min. Backzeit öffnen und nach weiteren 5 Min. wieder schließen.

628 Kastenweißbrot

Hefeteig Nr. 625

Den Teig in die gefettete Kastenform drücken, gut garen lassen. Danach mit Fett bestreichen, mit der Gabel mehrmals einstechen und backen.

Stufenschalter		Temperaturregler
	Vorheizen:	
15 Min. 3/3	Auf	220°
	Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost auf den Boden.	
	Backen:	
30-35 Min. 2/3	30-35 Min.	220°
5-10 Min. 0/0	5-10 Min.	0°

629 Süddeutsches Schnitzbrot

500 g	**Birnen und**	**½ l**	**Obstbrühe**
500 g	**Zwetschgen**		**- etwa -**
	- getrocknet -	**200 g**	**Zucker**
250 g	**Nüsse**	**1**	**Teel. Salz**
	od. Mandeln	**1**	**Eßl. Anis**
100 g	**Zitronat**	**20 g**	**Zimt**
100 g	**Orangeat**	**1**	**Messerspitze**
250 g	**Sultaninen**		**Nelken**
	.....		**- gestoßen -**
1kg	**Mehl**	**1-2**	**Eßlöffel**
40 g	**Hefe**		**Kirschwasser**

Das Trockenobst über Nacht einweichen. Am anderen Tag nur die Birnen kochen, über die entsteinten Zwetschgen schütten und zugedeckt abkühlen lassen. Obst, Nüsse, Zitronat und Orangeat in Würfel oder Streifen schneiden und an warmer Stelle stehen lassen.

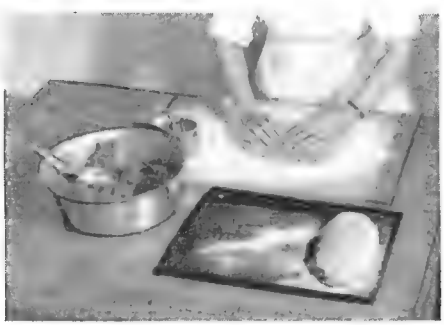


Abb. 97: Der Schnitzbrotteig wird gut durchgeknetet und 3-4 kleine Brote daraus geformt.

Nun den Hefeteig auf 1. Art S. 189 mit der Obstbrühe und den Gewürzen bereiten. Zuletzt, wenn sich der Teig von der Schüssel löst, die vorbereiteten Zutaten untermengen und alles gehen lassen. Dann gut durchkneten, 4 Laibchen formen, auf das bemehlte Blech setzen und, wenn sie wieder eine Weile geruht haben, abbacken, nachdem sie mit Obstbrühe bestrichen und nach Wunsch mit Mandeln und Zitronat verziert wurden. Statt dieser Verzierung kann das Schnitzbrot nach dem Backen mit einem dünnen Zukkerguß bestrichen werden.

Stufenschalter		Temperaturregler
	Vorheizen:	
15 Min. 3/3	Auf	225°
	Einsetzen:	
Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.		
	Backen:	
5 Min. 3/3	30-35 Min.	190°
30-35 Min. 2/2	5-10 Min.	0°
5-10 Min. 0/0		

Den Wrasenschieber nach 15 Min. Backzeit öffnen.

Abb. 98: Schnitzbrot hält sich lange frisch, kann daher auf Vorrat gebacken werden.

630 Kuchenbrot

1kg	**Mehl**	**½**	**Zitronengelb**
60 g	**Hefe**		**Salz**
½ l	**Milch**	**200 g**	**Butter**
200 g	**Zucker**	**250 g**	**Sultaninen**

Hefeteig auf 1. Art S. 189 bereiten und zuletzt die Sultaninen untermengen. Den Teig in der Schüssel zum Garen stehen lassen, dann in eine große Kastenform

füllen, nochmals gehen lassen und danach einschieben.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost ⎍ auf den Boden.
Backen:	
55-65 Min. 1/3	30-40 Min. 200-210°
10-15 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

631 Korinthenbrot

500 g Mehl
25 g Hefe
¼ l Milch
1 Eßl. Zucker
50 g Butter
Salz
250 g Korinthen

Hefestück bereiten. Alle Zutaten außer den Korinthen hinzutun, den Teig durcharbeiten, abschlagen. Zuletzt die Korinthen untermengen und den Teig in der Schüssel gehen lassen. In eine Kastenform füllen, 15-20 Min. stehen lassen und backen.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost ⎍ auf den Boden.
Backen:	
30-40 Min. 2/3	25-35 Min. 200-210°
5-10 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

Was ist zu beachten?

Die Korinthen erst zuletzt schnell unterkneten, da sie sonst leicht zerquetscht werden und den Teig unansehnlich machen. Das Brot 1 Tag vor dem Gebrauch backen. Mit Butter bestrichen schmeckt es besonders gut.

Abb. 99: Gleichmäßige Teigstücke abschneiden, die Schnittflächen übereinander ziehen und die Korinthenbrötchen rund formen.

632 Korinthenbrötchen

500 g Mehl
30 g Hefe
¼ l Milch
1 Eßl. Zucker
1 Pr. Salz
1 Ei
100 g Butter
125 g Korinthen

Den Hefeteig auf 1. Art S. 189 bereiten, abschlagen und in der Schüssel gehen lassen. Kleine, gleichmäßige Bällchen formen, etwa 24 Stück, auf ein Blech setzen, mit verquirltem Ei bestreichen und aufgehen lassen. In den vorgeheizten Ofen schieben und die Korinthenbrötchen frisch mit oder ohne Butter essen oder auf jede Hälfte Schwarzbrot oder Pumpernickel mit Butter klappen.

Veränderung

Unter den Teig 150-200 g Quark gearbeitet, macht die Brötchen gehaltvoll und schmackhaft.

Stufenschalter	Temperaturregler
Vorheizen:	
15 Min. 3/3	Auf 210°
Einsetzen:	
Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.	
Backen:	
18-20 Min. 2/3	15-20 Min. 210°
5 Min. 0/0	3- 5 Min. 0°

633 Dampfbrötchen

500 g Mehl
30 g Hefe
⅛ l Wasser
⅛ l Milch
10 g Fett
Salz

Einen einfachen Hefeteig auf 1. Art S. 189 bereiten und gut abschlagen. Dann mit lauwarmem Wasser bestreichen, eine große Schüssel darüberstülpen und garen lassen. Etwa 15 gleichmäßige Teile formen. Mit einem Holzstiel in der Mitte querüber tief eindrücken, umdrehen und das Eindrücken wiederholen. Die Brötchen nun auf das bemehlte Blech setzen und obenauf dünn mit Fett bestreichen. Nachdem sie etwas aufgegangen sind, in den heißen Ofen setzen. Im Augenblick des Einschiebens ⅛ l Wasser auf den Boden gießen. Den Backofen so schnell wie möglich wieder schließen, damit der Dampf im Ofen bleibt, ebenso darauf achten, daß der Wrasenschieber geschlossen ist. Nach dem Herausnehmen mit Wasser bepinseln.

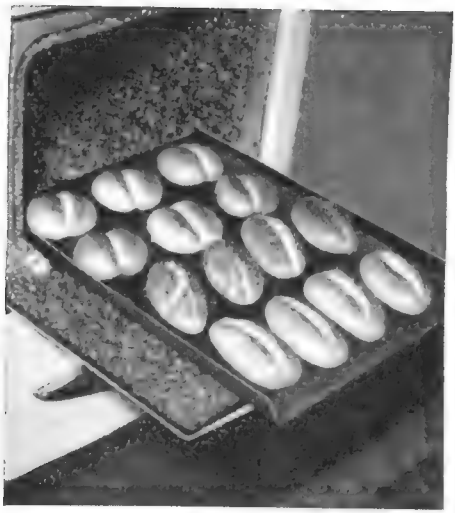


Abb. 100: Brötchen zur Auswahl.

Stufenschalter		Temperaturregler
Vorheizen:		
15 Min. 3/3	Auf	225°
Einsetzen:		
Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.		
Backen:		
15-18 Min. 3/3	15-18 Min.	225°
5 Min. 0/0	3- 5 Min.	0°

634 Berliner Schusterjungen

Salzkuchen

400 g Roggenmehl
200 g Weizenmehl
30 g Hefe
⅜ l Wasser
Salz

Einen Hefeteig auf 1. Art S. 189 bereiten, gut abschlagen. Gleichmäßige Bällchen formen, etwas flach drücken und auf dem mit Mehl bestreuten Blech gehen lassen. Zuletzt mit Mehl bestäuben und in den heißen Ofen schieben.

Stufenschalter		Temperaturregler
Vorheizen:		
15 Min. 3/3	Auf	210-220°
Einsetzen:		
Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.		
Backen:		
15 Min. 3/3	15-18 Min.	210-220°
5 Min. 0/0	3- 5 Min.	0°

Anmerkung

Salzkuchen schmecken gut mit Schmalz. Eine Spezialität sind Schusterjungen mit Gänseschmalz und Harzer Käse.

Abb. 101: Frisches Frühstücksgebäck.

635 Weizenschrotsemmeln

250 g Weizenmehl
250 g Weizenschrot
30 g Hefe
1 Teel. Zucker
¼ l Wasser
⅛ l Milch
10 g Salz
Öl zum Bestreichen

Den Hefeteig auf 1. Art S. 189 bereiten und tüchtig kneten. Den Teig etwa 1 Std. stehen lassen, nachdem man ihn obenauf mit Wasser bestrichen hat. Wenn er gut gegangen ist, eine Rolle drehen, 16 Stücke abschneiden, zu länglichen Semmeln formen, auf ein ungestrichenes Blech legen und obenauf dünn mit etwas Öl bepinseln. Nach nochmaligem Aufgehen in den vorgeheizten Ofen schieben und wie bei den Dampfbrötchen Nr. 633 verfahren.

Stufenschalter		Temperaturregler
Vorheizen:		
15 Min. 3/3	Auf	220°
Einsetzen:		
Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.		
Backen:		
15-18 Min. 3/3	15-20 Min.	220-225°
3- 5 Min. 0/0	3- 5 Min.	0°

Rührteig

Während man beim Hefeteig auf warme Verarbeitung achten muß, werden die Zutaten beim Rührteig kalt vermengt und der Teig nach dem Anrühren sofort gebacken. Das Backpulver wird stets mit dem Mehl gesiebt, damit es sich gleichmäßig verteilt, es darf nicht unmittelbar mit Flüssigkeit in Berührung kommen. Die Kuchen werden besonders gut, wenn man Butter, Zucker und Eier längere Zeit schaumig rührt. Dazu wird erst das Fett sahnig gerührt, was man durch Zufügen von 1-2 Eßl. Zucker erleichtert. Dann gibt man abwechselnd nach und nach Ei und den restlichen Zucker hinzu, indem man zwischendurch wieder gut rührt. Dann folgen die Gewürze und danach abwechselnd das mit Backpulver gesiebte Mehl und die Flüssigkeit. Zum Schluß werden die übrigen Zutaten wie Mandeln, Rosinen u. dgl. untergewirkt. Rosinen und Korinthen werden am besten mit einem geringen Teil des Mehls vermengt hinzugefügt.

Die Küchenmaschine (s. S. 305) erspart bei der Rührteigbereitung viel Mühe und Zeit.

Rührkuchen mit Backpulver benötigen in hoher Form gebacken Schaltung 1/3 bzw. 180-190°, in flacher Kranzform Schaltung 2/3 oder 200°, dafür aber kürzere Backzeit als in einer hohen Form.

636 Blechkuchen oder Kranzkuchen mit Rührteig

100 g	**Butter**		**Gewürz**
100 g	**Zucker**	**⅛ l**	**Milch**
1	**Pr. Salz**		**- knapp -**
2	**Eier**	**500 g**	**Weizenmehl**
		1	**Backpulver**

Den Teig nach der Anweisung „Rührteig" S. 210 bereiten. Mit der Milchzugabe vorsichtig sein. Für Blechkuchen den Teig weich halten, daß er sich aufstreichen läßt, für geformtes Gebäck fester machen.

Wie Hefeteig zu Blech- oder Kranzkuchen mit einem Belag oder einer Füllung verwenden oder zu gefülltem Kleingebäck wie im Abschnitt Kleingebäck S. 238 beschrieben.

637 Nußblechkuchen

3	**Eier**	**250 g**	**Mehl**
175 g	**Zucker**	**1**	**Backpulver**
	Vanille	**1**	**Eßl. Rum**
250 g	**ger. Nüsse**		.....
⅛ l	**Milch**		**Zuckerguß Nr. 826**

Alle Zutaten der Reihe nach verrühren. Dann den Teig auf ein gefettetes Blech streichen. Nach dem Backen den Kuchen mit Zuckerguß überziehen und in Stücke schneiden.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.

Backen:

20-25 Min. 3/3	15-20 Min. 200°
5 Min. 0/0	3- 5 Min. 0°

638 Abgeriebener Napfkuchen

200 - 250 g	**Butter**	**½**	**Zitronensaft**
200 - 250 g	**Zucker**	**⅛ l**	**Milch**
3-4	**Eier**		**- knapp -**
1	**Prise Salz**	**375 g**	**Weizenmehl**
	Zitronengelb	**125 g**	**Stärkemehl**
		1	**Backpulver**

Den Teig nach der Anweisung „Rührteig" S. 210 bereiten, wobei Butter und Zucker etwa 15-20 Min. zu rühren sind. Statt des Stärkemehls kann auch Weizenmehl genommen werden.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Mit dem Rost, untere Schiene. Mit dem Rost auf den Boden.

Backen:

45-50 Min. 1/3	50-60 Min. 180-200°
10-15 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

Abb. 102: Napfkuchen werden bei Schalterstellung 1/3 oder 180-200° gebacken.

639 Napfkuchen

mit Sultaninen und Korinthen

200 - 250 g	Butter	25 g	Mandeln
200 - 250 g	Zucker	6	bitt. Mandeln
3-4	Eier	500 g	Mehl
	Vanillezucker	1	Backpulver
	oder	1	Prise Salz
	Zitronengelb	100 g	Sultaninen
⅛ l	Milch	100 g	Korinthen
	- knapp -	60 g	Zitronat

Alle Zutaten zuerst vorbereiten, die Mandeln abziehen, reiben oder fein hacken. Die gesäuberten Sultaninen und Korinthen mit einem Teil des Mehls vermengen und das Zitronat in Würfel schneiden.
Den Teig nach der Anweisung „Rührteig" S. 210 bereiten.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost ⎍ auf den Boden.
Backen:	
50 Min. 1/3	55-65 Min. 180-200°
10-15 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

Abb. 103: Gleichmäßig aufgegangen, kann der Kuchen nach 50-60 Min. herausgenommen und nach kurzer Zeit gestürzt werden.

640 Napfkuchen

mit Mandeln

200 g	Butter	200 g	Mandeln
250 g	Zucker	10 g	bitt. Mandeln
3-4	Eier	⅛ l	Milch
	Vanille	500 g	Mehl
1	Pr. Salz	1	Backpulver

Die Mandeln abziehen und reiben und den Teig nach der Anweisung „Rührteig" S. 210 bereiten.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost ⎍ auf den Boden.
Backen:	
50-55 Min. 1/3	50-60 Min. 180-200°
15 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

Veränderung

Den ausgekühlten Kuchen mit dem heißen Kakaoguß Nr. 830 bestreichen.

641 Schokoladenkuchen

200 - 250 g	Butter	1	Prise Salz
250 - 300 g	Zucker	500 g	Weizenmehl
3	Eier	75 g	Kakao
20 g	Mandeln	1	Backpulver
5 g	bitt. Mandeln	¼ l	Milch
1	Vanillezucker	1	Eßl. Rum

Den Teig nach der Anweisung „Rühr-

teig" S. 210 bereiten, wobei der Kakao mit dem Mehl vermengt hinzugefügt wird.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost ⎍ auf den Boden.
Backen:	
50-60 Min. 1/3	50-60 Min. 180-200°
10-15 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

Veränderung

Den ausgekühlten Kuchen mit einem weißen Zuckerguß von 150 g Puderzucker und 2-3 Eßlöffel Flüssigkeit nach Nr. 820 bestreichen.

642 Marmorkuchen

200 - 250 g	Butter	1	Backpulver
200 g	Zucker		
3-4	Eier	100 g	Zucker
1	Pr. Salz	50 g	Kakao
	Vanille	6	bitt. Mandeln
⅛ l	Milch		oder Bitter-
375 g	Mehl		mandelöl
125 g	Stärkemehl	1-2	Eßl. Milch

Den Teig nach der Anweisung „Rührteig" S. 210 bereiten. Nun Kakao, Zukker, geriebene Mandeln und Milch vermengen, ⅓ des Teiges abnehmen und mit der Kakaomasse verarbeiten.
In die gefettete und ausgebröselte Form zuerst von dem weißen Kuchenteig einfüllen, dann den dunklen und obenauf den Rest des weißen.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost ⎍ auf den Boden.
Backen:	
55-60 Min. 1/3	50-60 Min. 190-200°
15 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

643 Früchtebrot

125 g	Butter	125 g	Nüsse
100 g	Zucker	125 g	Zitronat
3	Eier	125 g	Feigen
100 g	Mehl	250 g	Sultaninen
½	Backpulver	1	Messerspitze
125 g	Mandeln		Zimt

Die Mandeln abziehen und mit den Nüssen grob hacken. Zitronat und Feigen grob schneiden, etwas Zimt überstäuben und die zerkleinerten Zutaten mit den Sultaninen vermengen.
Den Teig nach der Anweisung „Rührteig" S. 210 bereiten. In eine Kastenform füllen und langsam backen.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost ⎍ auf den Boden.
Backen:	
60-70 Min. 0/3 oder 1/2	55-65 Min. 180-190°
15-20 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

644 Einfacher Haselnußkuchen

250 g	Haselnüsse	250 g	Mehl
	- gerieben -	1	Backpulver
5	bitt. Mandeln	⅛ l	Milch
	oder Bitter-	⅛ l	Kaffee
	mandelöl		von 25-30 g
1	Prise Salz		
150 - 200 g	Zucker		Zuckerguß n. Belieben

Die Nüsse, die mit der Schale geriebenen bitteren Mandeln, Zucker, Salz und das mit dem Backpulver gesiebte Mehl vermengen, mit der Milch und dem kalten Kaffee verrühren. Den Teig in eine Kastenform füllen und langsam backen. Nach Wunsch mit einem Guß überziehen, siehe S. 276.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost ⎍ auf den Boden.
Backen:	
45-55 Min. 1/3	35-40 Min. 190-200°
15-20 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

Was ist zu beachten?

Der Kuchen schmeckt besser, wenn er 2 Tage vor dem Gebrauch gebacken wird. Derselbe Teig kann als Torte in der Springform bereitet werden. Nr. 770.

645 Altdeutscher Kuchen

250 g	Butter		Füllung:
175 g	Zucker	200 g	ger. Mandeln
	Vanille	150 g	Zucker
3	Eigelb	100 g	Zitronat
1	Pr. Salz	½	Teel. Zimt
5	Eßl. Milch		Salz
375 g	Mehl	2	Eßlöffel
½	Backpulver		ger. Semmeln
1	Eßl. Rum		.....
		2	Eßl. Milch
			.....
		3	Eischnee

Den Teig nach der Anweisung „Rührteig" S. 210 bereiten
Die Mandeln abziehen, reiben und mit Zucker, Zimt, dem kleingeschnittenen Zitronat und der geriebenen Semmel vermengen.
In eine Springform die Hälfte des Kuchenteiges geben, darauf die Hälfte der mit 2 Eßlöffel Milch verrührten Füllung, dann den Teig. Den Rest der Füllung mit dem steifen Eischnee vermengen, auf den Teig streichen und den Kuchen abbacken.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost ⎍ auf den Boden.
Backen:	
60-65 Min. 1/3	50-60 Min. 180°
10-15 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

646 Quarknapfkuchen

125 g	Butter	65 g	ger. Mandeln
200 g	Zucker		darunter
2	Vanillezucker		4 bittere
	oder	65 g	Sultaninen
	Zitronengelb	300 g	Weizenmehl
2	Eier	1	Backpulver
1	Pr. Salz	1-2	Eßl. Mehl
200 g	Quark		- nach Bedarf -

Den Teig nach der Anweisung „Rührteig" S. 210 bereiten, wobei der durch ein Sieb gestrichene Quark vor der Mehlzugabe eingerührt wird.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost ⎍ auf den Boden.
Backen:	
45-55 Min. 1/3	55-65 Min. 180°
10-15 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

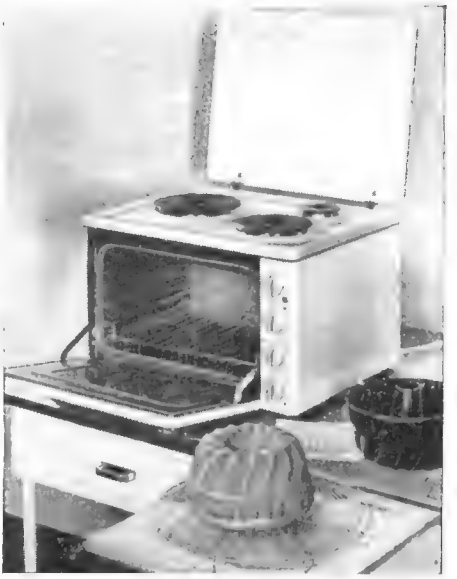


Abb. 104: Der Napfkuchen ist im temperaturgeregelten Backofen der Kleinküche sehr gut geraten. Die ganz kleine Kochplatte ist eine Besonderheit dieser modernen Kleinküche, die überall aufzustellen ist.

647 Gewürzkuchen

125 g	Butter	300 g	Mehl
200 g	Zucker	¼	Backpulver
3	Eigelb	⅛ l	Milch
125 g	Schokolade		.....
	- gerieben -	3	Eischnee
1	Teel. Zimt		.....
1	Teel. Nelken		Schokoladenguß
1	Prise Salz		n. Belieben

Den Teig nach der Anweisung „Rührteig" S. 210 bereiten und zuletzt den Eischnee unterheben. Den Kuchen am besten in einer Kastenform backen. Nach Wunsch mit einem Guß überziehen, s. S. 276.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost ⎍ auf den Boden.
Backen:	
70-80 Min. 0/3	40-50 Min. 180°
oder 1/2	5-10 Min. 0°
10-15 Min. 0/0	

Was ist zu beachten?

Den Kuchen 2-3 Tage vor dem Anschnitt bereiten, dann schmeckt er besser.

648 Ananaskranz

200 g	**Butter**		**Guß:**
175 g	**Zucker**	**300 g**	**Puderzucker**
3	**Eigelb**	**2-3**	**Eßl. Wasser**
5	**Eßl. Milch**		- heiß -
375 g	**Mehl**		.....
¼	**Backpulver**		**Pistazien**
125 g	**kand. Ananas**		- gehackt -
3	**Eischnee**		o d e r
	.....		Trüffel-streusel

Den Teig nach der Anweisung „Rührteig" S. 210 bereiten. Die kandierte Ananas in Würfel geschnitten in den Teig geben und zuletzt den steifen Eischnee unterheben. In einer Kranzform backen und hinterher mit einem Guß überziehen. Zu dem Guß den Puderzucker im Mörser zerstoßen oder mit einem Nudelholz zerdrücken, falls er klümpig ist. Vorsichtig nach und nach mit dem heißen Wasser verrühren. Die dickflüssige Masse über den erkalteten Kuchen gießen, obenauf mit gehackten Pistazien oder Trüffelstreuseln verzieren.

Stufenschalter	**Temperaturregler**
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost ⎍ auf den Boden.
Backen:	
40-45 Min. 1/3	30-35 Min. 200°
10-15 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

649 Anisbrot

1	**Ei**	**1**	**Eßl. Anis**
5	**Eigelb**		.....
250 g	**Zucker**	**5**	**Eischnee**
½	**Zitronengelb**		.....
½	**Zitronensaft**	**250 g**	**Mehl**

Das Ei und die Gelbeier mit dem Zucker

Abb. 105: Die Anisbrotscheiben werden wie Zwieback auf dem Blech goldgelb geröstet.

20-30 Min. schaumig rühren und die Gewürze zusetzen. Das Weiße der Eier zu steifem Schnee schlagen, auf die Gelbeiermasse geben, das Mehl darüber sieben und den Teig mit dem Schneebesen leicht durchziehen. Die Masse in eine gefettete Spezial- oder Kastenform nur 2½-3 cm hoch einfüllen.

Stufenschalter	**Temperaturregler**
Vorheizen:	
10-15 Min. 3/3	Auf 180-190°
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost ⎍ auf den Boden.
Backen:	
25-30 Min. 1/2	40-50 Min. 180-190°
10 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

Nach dem Auskühlen des Anisbrotes Scheiben von 1 cm Dicke abschneiden, dicht auf das Blech legen und im stufengeregelten Backofen bei 3/3, im Backofen mit Temperaturregler bei 225° goldbraun rösten.

650 Königskuchen

250 g	**Butter**	**15**	**bitt. Mandeln**
250 g	**Zucker**	**125 g**	**Korinthen**
1	**Vanillezucker**	**1**	**Eßl. Rum**
3	**Eier**	**200 g**	**Weizenmehl**
1	**Prise Salz**	**65 g**	**Stärkemehl**
¼	**Zitronengelb**	**1**	**Messerspitze**
40 g	**Mandeln**		**Backpulver**

Butter und Zucker ¼ Std. schaumig rühren, nach und nach die Eier hinzufügen, wieder ¼ Std. rühren, dann die Gewürze und das Mehl nach und nach hineingeben, zuletzt die gereinigten Korinthen, die mit einem Teil des Mehls vermengt werden, damit sie nicht nach unten fallen.
Die Kastenform mit gefettetem Butterbrotpapier auslegen.

Stufenschalter	**Temperaturregler**
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost ⎍ auf den Boden.
Backen:	
65-75 Min. 0/3 oder 1/2	65-75 Min. 190-200° 5-10 Min. 0°
15-20 Min. 0/0	

651 Königskuchen

mit Eischnee

250 g	Butter	75 g	Stärkemehl
250 g	Zucker	1	Teel. Backp.
	....	50 g	Zitronat
4	Eigelb	150 g	Korinthen
1	Prise Salz	75 g	Sultaninen
	Zitronengelb	2	Eßl. Rum
	oder Vanille		oder Arrak
100 g	ger. Mandeln		.....
225 g	Weizenmehl	4	Eischnee

Die Butter sahnig rühren, dann abwechselnd Zucker und Eigelb zusetzen und ½ Std. lang rühren. Zitronengelb oder Vanille, die geriebenen oder gehackten Mandeln zufügen und löffelweise das mit dem Backpulver gesiebte Mehl. Davon das letzte Viertel mit den vorbereiteten Sultaninen und Korinthen und dem zerkleinerten Zitronat vermengen, ehe sie untergearbeitet werden. Als letztes den Rum hineingeben und den steifen Eischnee unterheben. Eine Königskuchenform mit gefettetem Butterbrotpapier auslegen. Die Form nicht zu voll füllen.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost auf den Boden.
Backen:	
75-85 Min. 0/3	65-75 Min. 190-200°
, oder 1/2	5-10 Min. 0°
15-20 Min. 0/0	

652 Sandkuchen

mit Kartoffelmehl

250 g	Butter	250 g	Kartoffelmehl
250 g	Puderzucker	1	Eßlöffel
3	Eier		Weizenmehl
1	Prise Salz	1½	Eßl. Arrak
	Zitronengelb		oder 1 kl.
	oder Vanille		gestr. Teel.
			Backpulver

Die Butter erweichen, jedoch nicht heißmachen, Puderzucker, Eier, Gewürze und das gesiebte Mehl zusetzen. Von dem Kartoffelmehl 1 gehäuften Eßlöffel zurücklassen und durch Weizenmehl ersetzen. Diese Masse 1 Std. lang gleichmäßig nach einer Seite rühren, zuletzt den Arrak zugeben. Kastenform mit gefettetem Butterbrotpapier auslegen.
Einsetzen, schalten und backen wie bei Nr. 653.

In einer mit Butterbrotpapier ausgelegten Tortenform gebacken, folgendermaßen schalten:

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost auf den Boden.
Backen:	
Sandkuchen von 250 g	
40-50 Min. 0/3	30-35 Min. 190°
oder 1/2	5-10 Min. 0°
10-15 Min. 0/0	
Sandkuchen von 500 g	
50-60 Min. 0/3	35-45 Min. 190°
oder 1/2	5-10 Min. 0°
10-15 Min. 0/0	

Was ist zu beachten?

Zuerst die Formen vorbereiten, damit der Teig sofort gebacken werden kann.

653 Sandkuchen

250 g	Butter	250 g	Weizenpuder
250 g	Zucker		oder halb
4	Eier		Weizen- halb
	Vanille		Stärkemehl
	oder	1½	Eßl. Arrak
	Zitronengelb		oder 1 kl.
1	Prise Salz		gestr. Teel.
			Backpulver

Die Butter sahnig rühren, abwechselnd Zucker, Eier und eßlöffelweise die Hälfte des Mehls hinzugeben. Im ganzen ½ Std. lang rühren. Dann das restliche gesiebte Mehl zusetzen, zuletzt den Arrak. Den Teig sofort in die mit gefettetem Butterbrotpapier ausgelegte Kastenform füllen und gleich in den Ofen setzen.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost auf den Boden.
Backen:	
65-75 Min. 0/3	65-75 Min. 190-200°
oder 1/2	5-10 Min. 0°
10-15 Min. 0/0	

Was ist zu beachten?

Die Kastenform vor Beginn des Rührens vorbereiten, damit der Teig sofort gebacken werden kann. Bei doppelter Menge in zwei Kastenformen verlängert sich die Backzeit um etwa 10 Minuten.

Biskuitteig

Eigelb und Eiweiß erst kurz vor der Verarbeitung scharf voneinander trennen. Zuerst die Gelbeier mit heißem Wasser schaumig schlagen, dann nach und nach den feinen Zucker (⅔ der Gesamtmenge) zusetzen und die Masse mit dem Schneebesen zu dicker Creme schlagen, zuletzt auch die Gewürze unterrühren. - Danach sofort das Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen und löffelweise den Zucker (⅓ der Gesamtmenge) hineingeben. Zwischen jeder Zugabe so lange schlagen, bis der Schnee schnittfest bleibt oder beim senkrechten Hochhalten des Schneebesens die Schneespitzen stehenbleiben.

Nun den Schnee auf die Eigelbcreme geben und darüber das Mehl sieben, ebenfalls Backpulver, Kakao oder Schokolade, falls dies im Rezept vorgeschrieben.Alles schnell und leicht vermengen, indem man mit dem Schneebesen mehrmals durch die Masse zieht und den Teig immer wieder abschüttelt, bis kein Mehl mehr zu sehen ist. Auf diese Weise bleibt der Eischnee weitgehend erhalten, wodurch der Teig schön locker wird. Den Teig sofort in eine am Boden gefettete, mit Papierfutter ausgelegte Form füllen und sogleich abbacken.

Die Küchenmaschine (s. S. 305) erspart bei der Biskuitteigbereitung viel Mühe und Zeit.

Mit einem Hölzchen in die Mitte des Teiges stechen, um festzustellen, ob er gargebacken ist. Nach dem Herausnehmen einige Minuten stehenlassen, dann mit dem Messer am Springformrand entlangfahren, die Form öffnen, die Torte auf einen Drahtrost stürzen und das Papier abziehen, damit das Gebäck ausdünsten kann. Die Biskuittorte nach dem Abkühlen durchschneiden und nach Wunsch füllen und verzieren.

Abb. 106: Zum Biskuitteig siebt man das Mehl auf die Eigelbmasse und den Eischnee und zieht alles mit dem Schneebesen untereinander.

Abb. 107: Der Teig wird auf ein mit gefettetem Butterbrotpapier ausgelegtes Blech gegossen, gleichmäßig verteilt, und sofort in den Backofen eingeschoben.

654 Feine Biskuitrolle

5	**Eigelb**	**5**	**Eischnee**
75 g	**fein. Zucker**	**50 g**	**Weizenmehl**
	.....	**50 g**	**Stärkemehl**
	Vanillezucker		....
	o d e r	**250 g**	**Marmelade**
	Zitronengelb		**Spaltmandeln**

Den Teig nach der Anweisung „Biskuitteig" S. 216 jedoch ohne Wasser bereiten. Vorher bereits das Kuchenblech vorbereiten. Mit dünnem gefettetem Butterbrotpapier belegen und den Teig sofort 1 cm dick aufstreichen, wozu sich der Teigschaber gut eignet. Falls keine Blechschiene zum Vorlegen vorhanden ist, an der offenen Seite des Bleches einen Streifen Pergamentpapier falten und gegen den Teig legen, damit er nicht herunterlaufen kann. Den Teig sofort einschieben.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.

Backen:

17-20 Min. 3/3	12-15 Min. 190-200°
3 Min. 0/0	keine Speicherwärme

Abb. 108: Der gebackene Biskuit wird schnell auf ein mit Zucker bestreutes Tuch oder Backbrett gestürzt, das Papier abgezogen.

Inzwischen auf dem Nudelbrett oder dem Tisch einen Bogen Papier oder ein Leinentuch ausbreiten und mit Zucker bestreuen. Nach dem Backen den Biskuit darauf stürzen, vorsichtig und s c h n e l l das Backpapier abziehen und gleichmäßig die Marmelade aufstreichen. Nun den Biskuit von der kürzeren Seite aus zusammenrollen. Dazu entweder das Papier oder das Tuch anheben, wodurch sich der Biskuit von selber aufrollt, oder den Biskuit mit den Händen zusammenrollen. Nach dem Erkalten die Biskuitrolle obenauf mit Puderzucker bestäuben oder mit Marmelade bestreichen und geröstete Spaltmandeln überstreuen.

Veränderung

Zum Füllen Creme Nr. 802 oder 816 verwenden. Dazu auf den Biskuit Papier legen, aufrollen, nach dem Erkalten zurückrollen, füllen und wieder formen.

Abb. 109: Der gebackene Biskuit wird schnell mit beliebiger Füllung bestrichen und zusammengerollt.

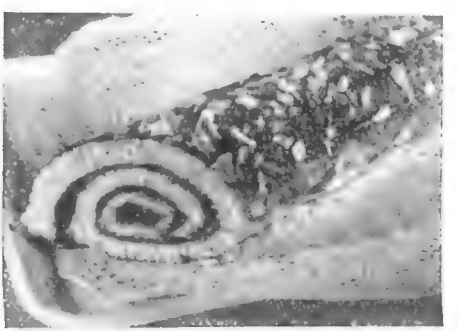


Abb. 110: Diese Rolle wurde mit Marmelade bestrichen und mit Spaltmandeln bestreut, so daß sie sehr lecker aussieht.

655 Wasser-Biskuitrolle

3	**Eigelb**	**50 g**	**Zucker**
3	**Eßl. Wasser**		
	- heiß -	**150 g**	**Stärkemehl**
100 g	**Zucker**	**1**	**Teel. Backp.**
			- gestrichen -
	Vanille		
	o d e r	**250 g**	**Marmelade**
	Zitronengelb		**Puderzucker**
			o d e r
3	**Eischnee**		**Spaltmandeln**

Den Teig nach der Anweisung „Biskuitteig“ S. 216 bereiten und wie bei Nr. 654 weiter verarbeiten.

656 Rehrücken

4	**Eigelb**	**75 g**	**Mandeln**
75 g	**Zucker**	**5**	**bitt. Mandeln**
		100 g	**Schokolade**
4	**Eischnee**		**- gerieben -**
25 g	**Zucker**	**100 g**	**Butter**
60 g	**Stärkemehl**		**Schokoladenguß Nr. 831**
1	**Teel. Backp.**		**Mandeln**
	- gestrichen -		

Den Teig nach der Anweisung „Biskuitteig“ S. 216 jedoch ohne Wasser bereiten. Auf das mit dem Backpulver gesiebte Mehl noch die geriebenen Mandeln und die geriebene Schokolade geben und beim Durchmengen mit dem Schneebesen die erweichte, aber nicht heiße Butter hineinträufeln. Den Teig in eine Rehrücken-Spezialform füllen, die mit erweichtem Palmin ausgestrichen wurde, und sofort abbacken. Nach dem Backen den gestürzten Rehrücken mit einem Schokoladenguß überziehen und ihn gleichmäßig mit in Stifte geschnittenen Mandeln spicken.

Stufenschalter	**Temperaturregler**
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost ⎍ auf den Boden.
Backen:	
55-60 Min. 0/3 10 Min. 0/0	40-50 Min. 190° 5-10 Min. 0°

657 Königsbrot

4	**Eischnee**	**50 g**	**Korinthen**
250 g	**Zucker**	**50 g**	**Sultaninen**
4	**Eigelb**	**50 g**	**Zitronat**
50 g	**Mandeln**	**¼**	**Zitronengelb**
		250 g	**Mehl**

Das Eiweiß sehr steif schlagen, dann mit dem Schneebesen den Zucker unterheben, danach die Gelbeier und die vorbereiteten anderen Zutaten, als letztes das gesiebte Mehl. Den Teig in der mit Papierfutter ausgelegten Kastenform backen.

Stufenschalter	**Temperaturregler**
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost ⎍ auf den Boden.
Backen:	
60-70 Min. 0/3 oder 1/2 10 Min. 0/0	55-65 Min. 180-190° 5-10 Min. 0°

Was ist zu beachten?

Zuerst die Form vorbereiten, damit der Teig sofort abgebacken werden kann.

658 Bischofsbrot

4	**Eischnee**	**½**	**Zitronensaft**
200 g	**Zucker**	**60 g**	**Mandeln**
4	**Eigelb**	**60 g**	**Sultaninen**
	Apfelsinengelb	**60 g**	**Schokolade**
		60 g	**Zitronat**
		250 g	**Mehl**

Die Mandeln abziehen und grob schneiden, die Sultaninen verlesen, waschen und gut abtropfen lassen, die Schokolade und das Zitronat in Würfel schneiden. Das Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen, den Zucker sowie das Eigelb und die übrigen Zutaten zusetzen. Zuletzt mit dem Schneebesen das gesiebte Mehl unterziehen. Den Teig in eine mit Papierfutter ausgelegte Kastenform füllen und gleich backen.

Stufenschalter	**Temperaturregler**
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost ⎍ auf den Boden.
Backen:	
60-70 Min. 0/3 oder 1/2 10-15 Min. 0/0	55-65 Min. 185-190° 5-10 Min. 0°

Was ist zu beachten?

Die Schokolade in nicht zu kleine Würfel teilen, nicht schaben, da sie sonst in der Wärme zergeht und der Teig zu weich wird. Eine nicht zu kleine Kastenform nehmen, Größe etwa 30×10 oder 11 cm. Bei Schwarzblechformen im temperaturgeregelten Backofen die niedere Temperatur nehmen und den Rost evtl. auf die untere Schiene setzen mit Wölbung nach unten.

Mürbeteig

Mürbeteig muß recht kalt und schnell verarbeitet werden und das Fett eine feste Beschaffenheit haben; deshalb muß es vorher kalt gestellt werden und der Teig nach dem Zusammenwirken nochmals kühl ruhen. Man verwendet im allgemeinen frische Butter und gute Margarine, aber auch ein Zusatz von reinem Schweineschmalz ergibt ein mürbes Gebäck.

Mehl und Backpulver werden auf ein Backbrett oder die Tischplatte gesiebt und, falls Kakao vorgeschrieben ist, auch dieser. Darauf kommen je nach Rezept geriebene Mandeln oder Nüsse. In die Mitte streut man den Zucker und drückt eine Vertiefung hinein, in die man die Eier gibt, die man vorher einzeln über einem Gefäß aufschlägt, um sie zu prüfen. Vorgeschriebene Flüssigkeit und Gewürze werden über den Zucker gefüllt. Nun rührt man mit einer Gabel Zucker, Ei und Gewürze, nimmt auch Mehl hinzu, bis man einen ganz dicken Brei erhält. Dabei muß man verhüten, daß Feuchtigkeit auf den Boden des Backbretts kommt, also mit der Gabel nicht zu tief gehen. Den Brei mit Mehl bedecken, die in kleine Stücke geschnittene, kalte, feste Butter daraufgeben und je nach Rezept Rosinen und Korinthen. Das Fett mit Mehl bedecken und nun mit gekühlten Händen alles erst zu einem Kloß zusammendrücken. Dann beginnt das eigentliche Kneten, das schnell vor sich gehen soll. Zuerst den Teig mit gestreckten, anliegenden

Abb. 111: In die Mitte des Mehls drückt man eine Vertiefung, gibt Zucker und Ei hinein.

Abb. 112: Ei und Zucker werden mit dem Messer oder der Gabel verrührt.

Abb. 113: Beim Kneten wird der Teig angehoben, angedrückt und dann gedreht.

Fingern lose anheben und überschlagen, dann mit den Handballen andrücken, wobei man die Finger vom Teig abhält, um ihn nicht zu erwärmen. Nun legt man die Handflächen lose an den Teig und dreht ihn nach rechts, so daß er auf dem Backbrett bewegt wird und sich nicht ansetzen kann. Das Aufheben, Andrücken und Drehen wiederholt man schnell und so lange, bis ein glatter Teig entsteht. Mit dem Teigschaber schiebt man das Mehl ab und zu zusammen, damit es untergearbeitet werden kann. Hat man den Teig richtig geknetet, klebt er weder am Brett noch an den Händen.

Abb. 114: Bei gut durchgearbeitetem Mürbeteig zeigt die Schnittfläche gleichmäßige Poren, es darf kein Fett mehr zu sehen sein.

Nach anderer Art hackt man die Butter nach dem Auflegen auf den Brei mit einem großen Messer schnell klein, indem man immer etwas Mehl überstreut.

Die Küchenmaschine (s. S. 305) erspart bei der Mürbeteigbereitung viel Mühe und Zeit.

Bevor man Mürbeteig verwendet, muß er wenigstens ½-1 Std. kühl stehen. Danach wird er meistens ausgerollt. Man nimmt zuerst nur einen Teil des Teiges, um ihn nicht unnötig zu erwärmen. Das Rollholz wird leicht mit Mehl bestäubt, ebenso das Backbrett, das frei von jeglichen Teigresten sein muß, damit die Masse nicht klebt. Das Nudelholz wird leicht über den Teig geführt. Mit einem dünnen, großen Messer oder dem Pfannenmesser fährt man unter den Teig, um ihn abzuheben. Man gebe nicht zu viel Mehl aufs Brett, da er dadurch nicht besser wird. Bleche und Kuchenformen brauchen für den fetten Mürbeteig nicht ausgestrichen zu werden. Man bereitet aus ihm Torten und Kleingebäck aller Art.

Mürbeteig kann auf Vorrat hergestellt werden, er hält sich auch in rohem Zustand längere Zeit im Kühlschrank.

659 Gedeckter Obstblechkuchen

500 g	**Mehl**	**2 kg**	**Äpfel**
2	**Teel. Backp.**		**Sultaninen**
	- gestrichen -		- einige -
250 g	**Zucker**	**1**	**Messerspitze Zimt**
1	**Vanillezucker**		**geh. Mandeln**
1	**Prise Salz**		o d e r
2	**Eier**		1½ kg Kirsch.
250 g	**Butter**		o d e r
	.....		1½ kg Pflaum.
	ger. Mandeln		.....
	o d e r	**100 g**	**Puderzucker**
	ger. Semmel	**2**	**Eßl. Wasser**
			- heiß -

Die angegebenen Zutaten zu einem Teig nach Anweisung „Mürbeteig" S. 219 verarbeiten. Wenigstens 1 Std. kaltstellen oder am Tag vorher bereiten. Dann den Teig ausrollen und die Hälfte für den Boden verwenden. Das Blech oder besser die Fettpfanne mit dem Teig auslegen und einige geriebene Mandeln oder etwas geriebene Semmel daraufstreuen. Den Teig dicht mit halbierten Äpfeln, Kirschen oder Pflaumen belegen. Das Obst darf nicht gezuckert werden. Etwas Teig von der zweiten Teighälfte für den Rand abnehmen. Aus dem restlichen Teig die Decke in der passenden Größe ausschneiden. Diese zunächst auf das Nudelholz aufrollen und über den Obstbelag abrollen. Den abgenommenen Teig zu einer dünnen Rolle formen, diese als Rand ringsherum auf die Decke legen und an allen Seiten an das Blech drücken. Den Kuchen, wenn er aus dem Ofen kommt, mit Zuckerguß überziehen.

Stufenschalter	**Temperaturregler**
Einsetzen:	
Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.	
Backen:	
30-35 Min. 3/3	28-35 Min. 210°
10-15 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

660 Mürbeteigrolle
mit Äpfeln

250 g	**Mehl**	**750 g**	**Äpfel**
50 g	**Zucker**	**2**	**Eßl. Zucker**
1	**Prise Salz**	**1**	**Prise Zimt**
150 g	**Butter**	**1-2**	**Eßlöffel**
1	**Ei**		**Sultaninen**
2	**Eßlöffel**		**Ei**
	Spaltmandeln		z. Bestreichen
	o d e r		
	Brösel		

Den Teig nach Anweisung „Mürbeteig" S. 219 bereiten und kaltstellen. Frühestens nach ½ Std. zu einem dünnen gleichmäßigen und länglichen Rechteck ausrollen. Die inzwischen geschälten und geschnitzelten Äpfel mit den anderen Zutaten durchziehen lassen und auf den Teig verteilen. Die Seitenränder etwas nach innen schlagen, den Teig aufrollen und auf ein Blech legen. Oben mit verquirltem Ei dünn bestreichen.

Stufenschalter	**Temperaturregler**
Vorheizen:	
12 Min. 3/3	Auf 210-220°
Einsetzen:	
Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.	
Backen:	
15-18 Min. 3/3	18-22 Min. 210-220°
10 Min. 0/0	3- 5 Min. 0°

Was ist zu beachten?

Den Teig zwar dünn ausrollen, jedoch darf er nicht brechen.

661 Pasteten-Mürbeteig
Grundrezept

250 g	**Mehl**	**125 g**	**Butter**
	Salz		od. Schmalz
2	**Eigelb**		od. halb
2-4	**Eßl. Wasser**		und halb

Den Teig nach der Anweisung „Mürbeteig" S. 219 bereiten und erst nach wenigstens einer Stunde Ruhezeit ausrollen und zum Auslegen einer Kasten- oder Springform verwenden. Den Teig für die Seiten und den Boden zusammenhängend ausschneiden. Dazu die Kastenform erst mit der einen Längsseite auf den Teig legen, dann diese auf den Boden stellen und danach auf die zweite Seite kippen. Die Schmalseiten extra ausschneiden. Den ausgeschnittenen Teig in die Form drücken und die Füllmasse hineingeben. Von dem restlichen Teig einen Deckel schneiden und 3 kleine Plätzchen ausstechen, damit Öffnungen zum Entweichen der Feuchtigkeit bleiben, die aus der Füllung kommt. Den Teigdeckel am Rand mit Eiweiß bestreichen, überlegen und fest andrücken. Nach Belieben von den Teigresten kleine Verzierungen obenaufsetzen. In die Öffnungen aufgerollte Papierstreifen als Schornstein stecken. Zu der Füllung die Lebermasse Nr. 424 verwenden oder sie durch Beigabe von Fleisch verändern und weniger Leber nehmen. Die Pastete hält sich lange frisch und wird als Vorspeise gereicht oder als Beigabe zu Gemüsesalat.

Blätterteig

Blätterteig besteht aus einem Nudelteig, in den lagenweise Butter eingearbeitet wird. Das Einarbeiten des Fettes geschieht nach bestimmten Vorschriften, die man als „Touren" bezeichnet. Für Blätterteig eignet sich nur sehr gute frische, gekühlte, ungesalzene Butter oder erstklassige Margarine. Der Bäcker verwendet sogenannte Ziehbutter oder -margarine. Die Verarbeitung muß in kaltem Raum, mit gekühlten Händen und möglichst auf einer Marmorplatte vor sich gehen, und die Zutaten müssen ebenfalls kalt sein. Der Elektrokühlschrank ist hierfür sehr wertvoll.
Zucker wird dem Teig nicht zugesetzt, da er ihn zu schwer machen würde. Das Süßen erfolgt daher durch Ausrollen auf Zucker oder durch Bestreuen mit grobem Zucker nach dem Bestreichen mit Eigelb oder durch Überziehen mit einem Zuckerguß nach dem Backen

und durch süße Füllungen. Beim Bestreichen mit Eigelb muß man vorsichtig sein, daß nichts an den Rändern herunterfließt, da die Teigschichten an diesen Stellen dann verkleben und nicht hochgehen können. Teigreste des Blätterteigs darf man nicht verkneten, da die Schichten sonst zerstört werden. Man legt sie wieder übereinander und drückt sie mit dem Rollholz flach.

Blätterteig wird nicht auf gefettetem Blech gebacken, sondern auf einem mit Wasser angefeuchteten, weil dadurch das starke Bräunen des sehr fetthaltigen Teigs vermieden wird. Am besten setzt man den sehr kalten Teig in den heißen Ofen. Dazu wird beim stufengeregelten Backofen 10-15 Min. 3/3 vorgeheizt und beim temperaturgeregelten benötigt man etwa 225 Grad.

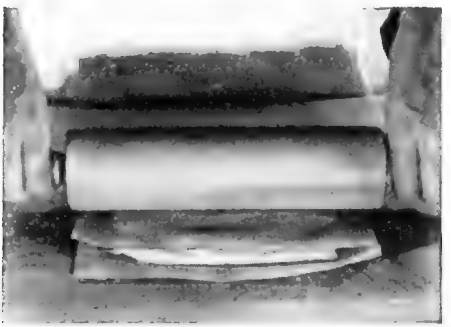


Abb. 115: Für den echten Blätterteig wird die kalte Butter zwischen Butterbrotpapier zu einem flachen Ziegel gerollt, . . .

Abb. 116: . . . auf den Teig gelegt und beide Teigseiten übergeschlagen.

662 Echter Blätterteig

1. Grundrezept

250 g Mehl **250 g Butter**
⅛ l Wasser

Das Mehl auf ein Brett sieben, in die Mitte eine Vertiefung eindrücken, das Wasser zugießen und alles zu einem Teig verarbeiten, der sehr glatt sein muß. Unter Umständen ist es nötig, noch etwas Wasser zuzugeben, da das Mehl die Flüssigkeit verschieden aufsaugt. Eine Kugel formen und auf bemehltem Backbrett ungefähr ½ cm dick ausrollen, und zwar zu einem Teigstück, das so breit wie das Butterstück ist, aber dreimal so lang. Die Butter zu einem Viereck von gut 1 cm Höhe formen. Ein Stück Butterbrotpapier darüberlegen und mit dem Rollholz flach drücken oder klopfen (siehe Abb. 115). Dieses Butterstück in die Mitte des ausgerollten Teiges legen, beide Seiten darüberschlagen und die Ränder fest zusammendrücken. Dieses Paket 10 Min. kühl ruhen lassen. Danach vorsichtig ausrollen, und zwar stets nur in einer Richtung. Den Teig dann dreifach zusammenschlagen, die Ränder wieder andrücken, nochmals ausrollen und zusammenschlagen und ½ Std. kühlstellen. Danach nochmals 2 Touren ausführen und nach kurzem Ruhen ausrollen und beliebig verwerten.

Anmerkung

Blätterteig wird vorherrschend zu Kleingebäck verwendet. Ungesüßt dient es zum Umlegen von Frikassee und mit einem Zuckerguß oder süßer Füllung versehen zum Kaffee. Beliebt sind Pasteten aus Blätterteig oder mit Würstchen, Fleisch oder Käse gefüllte Teilchen.

Abb. 117. Nun rollt man vorsichtig aus, indem man das Nudelholz immer wieder absetzt, . . .

Abb. 118: . . . schlägt den Teig nach rechts und links übereinander und rollt wieder aus.

663 Blätterteig mit Ei

2. Grundrezept

280 g Butter	**160 g Mehl**
120 g Mehl	**1 Ei**
.....	**3 Eßl. Wasser**

Das Mehl auf ein Brett sieben, die feste, kalte Butter blättrig ins Mehl schneiden, alles gut verarbeiten, zu einem Ziegel kneten und kaltstellen.
Von den anderen Zutaten einen Strudelteig bereiten; Ei und Wasser verquirlen, in die Mitte des Mehls geben und einen glatten Teig herstellen, der sich gut vom Brett lösen muß. Nun ausrollen, das Butterstück auflegen und weiter verfahren wie bei Blätterteig Nr. 662.

664 Quarkblätterteig

3. Grundrezept

250 g Mehl	**250 g Butter**
1 Pr. Backpulv.	**1 Vanillezucker**
250 g Quark	bei süßem
- trocken -	Gebäck

Das Mehl auf ein Brett sieben, den durch ein Sieb gestrichenen Quark hinzugeben und die Butter in Flöckchen darauf verteilen. Mit einem großen Messer alle Zutaten durcheinanderhacken und schnell verarbeiten wie Mürbeteig. Den Teig zuletzt mit gekühlten Händen durchkneten, bis er glatt ist und keine Streifen oder Flecke zu sehen sind. Nun weiter verfahren, ohne ein Butterstück einzulegen, wie bei dem echten Blätterteig, indem die verschiedenen Touren gemacht werden.

Der Quarkblätterteig kann bereits 1-2 Tage vor dem Backen bereitet werden und gerät besonders gut, wenn er im Kühlschrank gelegen hat. Er ist billiger und leichter herzustellen als der echte Blätterteig und läßt sich ebenso zu Kleingebäck aller Art verwenden.

Abb. 119: Zum Hefeblätterteigkranz den ausgerollten, mit der Füllung belegten Teig in der Mitte durchschneiden und 2 Rollen formen, die gleichmäßig sein müssen.

Abb. 120: Die Rollen werden zusammengeschlungen, die Enden aneinander gedrückt.

665 Hefeblätterteig Plunderteig

4. Grundrezept

375 g	Mehl	1	Prise Salz
20 g	Hefe	40 g	Schmalz
⅛ l	Milch		od. Butter
40 g	Zucker		
		200 g	Butter

Plunderteig ist ein Hefeblätterteig. Zuerst einen Hefeteig auf 1. Art S. 189 bereiten, der, wenn alle Zutaten verarbeitet sind, kaltgestellt wird. Die Butter mit Butterbrotpapier bedecken, mit einem Nudelholz zu einer dünnen Platte ausrollen und wieder kaltstellen. Den Hefeteig ausrollen, die Butter auf den Teig legen, der von allen Seiten darübergeschlagen wird. Das Paket ausrollen, wieder alle Seiten übereinanderschlagen, genau wie bei echtem Blätterteig. Diese Touren dreimal wiederholen und den Teig dazwischen kaltstellen.

Den Teig zu Kleingebäck oder Kranzkuchen verarbeiten.

Strudelteig

Der Strudel ist ein in Österreich verbreitetes Gebäck, das bei uns hauptsächlich in Süddeutschland Eingang gefunden hat.

Die Bereitung des Strudelteiges ist an und für sich einfach, aber das feine Ausziehen auf dem Tuch mit dem Handrücken erfordert eine gewisse Geschicklichkeit und Übung. Strudelteig soll so dünn ausgezogen werden, daß man eine daruntergehaltene Zeitung lesen oder das Muster des Tuches erkennen kann, sagt man. Siehe Abb. 121.

Der Teig wird ähnlich wie Mürbeteig auf dem Brett bereitet, jedoch müssen die Zutaten lauwarm gehalten werden. Als Füllung wählt man Obst, Käse, Quark, Fleisch, Fisch oder Gemüse. Im allgemeinen ißt man ihn warm. Strudel wird bei starker Hitze gebacken. Er kann im stufengeregelten Backofen kalt eingeschoben werden, doch bevorzugen viele das Einsetzen in den 10-15 Min. vorgeheizten Backofen.

In manchen Gegenden bereitet man ihn im Bräter oder der Fettpfanne und gießt während des Backens heiße Milch hinzu, die von dem Gebäck aufgesogen wird. Dadurch wird der Strudel besonders saftig.

666 Strudelteig

Grundrezept

250 g	Mehl		Salz
⅛ l	Wasser	50 g	Butter
	- lauwarm -		- flüssig -

Das Mehl auf ein Brett sieben, das lauwarme Wasser in die Mitte des Mehles rühren und vom Rand nach und nach Mehl dazunehmen. Zuletzt das flüssige, aber nicht heiße Fett hineingeben. Den Teig gut vermengen, in die Hand nehmen und längere Zeit auf das Brett schlagen, bis er geschmeidig und glänzend ist. Dann mit lauwarmem Wasser oder Öl bestreichen, eine erwärmte Schüssel darüber stülpen und mindestens 25-30 Min. ruhen lassen. Ein großes Leinentuch mit Mehl bestreuen, den Strudelteig darauf vorsichtig ausrollen und recht dünn ausziehen. Dabei mit den Händen unter den Teig fassen und über den Handrücken von der Mitte aus dehnen. Ein längliches, gleichmäßiges Rechteck ausziehen, am Rand glatt schneiden. Dann die Füllung aufstreichen, die Ränder umschlagen und den Strudel wickeln, wobei das Tuch an einer Seite hochgehoben wird, so daß sich der Teig von selbst aufrollt. Obenauf mit Butter oder Eigelb bestreichen. Dann bei starker Hitze backen und warm essen. Zum Backen eignet sich auch die Fettpfanne.

Die Küchenmaschine (s. S. 305) erspart bei der Strudelteigbereitung viel Mühe und Zeit.

667 Apfelstrudel

	Strudelteig	**500 g**	**Äpfel**
	Nr. 666	**80 g**	**Zucker**
	.....	**1**	**Prise Zimt**
30 g	**Butter**	**20 g**	**Mandeln**
2	**Eßlöffel**	**50 g**	**Sultaninen**
	ger. Semmel		

Die geriebene Semmel in der Butter rösten und auf den Strudelteig streuen, die geschälten Äpfel in dünne Scheiben schnitzeln und auch auf den Teig verteilen, die anderen Zutaten darübergeben. Den Strudel zusammenrollen und mit Eigelb oder Butter bestreichen.

Stufenschalter	**Temperaturregler**
Einsetzen:	
Auf dem Blech, mittlere Schiene.	Auf dem Blech, untere Schiene.
Backen:	
25-30 Min. 3/3	35-40 Min. 230-240°
5-10 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

668 Quarkstrudel

	Strudelteig	**60 g**	**Zucker**
	Nr. 666	**1-2**	**Eigelb**
	.....	**500 g**	**Quark**
30 - 50 g	**Butter**		**Zitronengelb**
		50 g	**Sultaninen**

Strudelteig bereiten, dünn auf einem Tuch ausziehen, die Teigplatte nur zur Hälfte mit der Quarkmasse belegen. Von dieser Seite aus lose aufrollen, mit Eigelb oder Fett bepinseln und backen.

Stufenschalter	**Temperaturregler**
Einsetzen:	
Auf dem Blech, mittlere Schiene.	Auf dem Blech, untere Schiene.
Backen:	
25-30 Min. 3/3	35-40 Min. 230-240°
5-10 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

Was ist zu beachten?

Die Teigplatte nur zur Hälfte mit der Füllung bestreichen, damit der Strudel nicht platzt, denn die weiche Quarkmasse dehnt sich leicht aus.

Abb. 121: Der Strudelteig wird über dem Handrücken auf einem Tuch so dünn ausgezogen, bis er durchscheinend wird.

Abb. 122: Die Teigränder werden nach innen umgeschlagen und der Strudel zusammengerollt, indem man das Tuch an den Ecken anhebt.

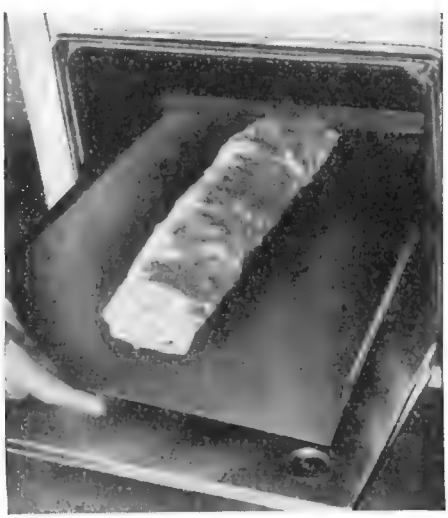


Abb. 123: Der Strudel wird auf dem Blech oder in der Bratenpfanne gebacken, im letzteren Fall mit Milch übergossen.

669 Kirschstrudel

oder Pflaumenstrudel

	Strudelteig Nr. 666	500 g	**Kirschen** od. Pflaumen - entsteint -
30 g	**Butter**	80 g	**Zucker**
2	**Eßlöffel ger. Semmel**	1	**Prise Zimt**

Zubereitung wie bei „Apfelstrudel" Nr. 667.

670 Fleischstrudel

	Strudelteig Nr. 666	⅛ l	**Zwiebel saure Sahne Salz**
250 g	**Schinken** - gekocht - oder Fleischreste	1	**Eigelb Schnittlauch** - geschnitten -

Den Schinken oder das Fleisch fein hacken, mit den anderen Zutaten vermengen und auf den Teig verteilen, zusammenrollen. Obenauf mit saurer Sahne bestreichen. Eine Tomaten-, Kapern- oder Sahnensauce und Salat dazu reichen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech, mittlere Schiene. Auf dem Blech, untere Schiene.

Backen:

25-30 Min. 3/3	35-40 Min. 230-240°
5-10 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

671 Salziger Käsestrudel

	Strudelteig Nr. 666	125 g	**Käse** (Chester, Steinbuscher)
25 g	**Butter**		**Salz, Paprika**
40 g	**Parmesankäse** - gerieben -	1	**Ei**
		1	**gestr. Teel. Stärkemehl**

Für die Käsefüllung die Butter zu Sahne rühren, den geriebenen Käse hinzufügen, den weichen Käse in kleine Würfel schneiden und mit den übrigen Zutaten vermengen. Diese Masse auf den Strudelteig verteilen, aufrollen und oben mit verdünntem Eigelb oder mit Butter bestreichen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech, mittlere Schiene. Auf dem Blech, untere Schiene.

Backen:

25-30 Min. 3/3	35-40 Min. 230-240°
5-10 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

Veränderung

Auch eine salzige Füllung mit Quark ist zu empfehlen. Dazu wie bei Nr. 668 Butter, 1 Eigelb und 250 g Quark verwenden, aber noch eine Ecke Kräuterkäse unterarbeiten und die Masse mit Salz, Paprika und etwas geriebener Zwiebel würzen. Den ausgezogenen Teig nur gut zur Hälfte damit bestreichen und weiter verfahren wie bei den anderen Strudeln.

Honig- und Sirupteig

Honig- und Sirupteig werden vorherrschend zur Weihnachtszeit gebacken und gern in Figuren ausgestochen. Darin verbergen sich bestimmte Bedeutungen und Symbole, und man bezeichnet solches Gebäck als „Gebildbrote" oder „Sinngebäck". So stellen Kranz und Brezeln das Zeichen der Unendlichkeit dar, Mann und Frau das des Lebens, Sterne, Engel, Lamm und Herzen sind christliche Symbole der Fürbitte. Heute ist leider ihr tieferer Sinn verloren gegangen, aber für die Kinder ist es trotzdem in jedem Jahr von neuem eine große Freude, Figuren aller Art auf dem bunten Weihnachtsteller zu finden.

Für Honig- und Sirupgebäck wird ein Knetteig bereitet. Damit sich Honig und Mehl verarbeiten lassen und sich der Zucker löst, werden Honig oder Sirup und Zucker zusammen im Topf auf der Kochplatte erhitzt. Diese Masse soll aber nicht kochen, sondern nur aufgelöst und flüssig sein. Erfordert das Re-

zept eine Fett- oder Flüssigkeitzugabe, so fügt man diese dem warmen Honig zu, weil sie sich besser unterarbeiten läßt.

In der Zeit, da der Honig sich erwärmt, werden alle Gewürze und die übrigen Zutaten trocken mit dem Mehl vermengt. Die aufgelöste Honigmasse wird etwas abgekühlt hinzugegeben, danach die etwa vorgesehenen verquirlten Eier und das aufgelöste Treibmittel. Nach gründlichem Durchwirken läßt man den Teig am besten 2 Wochen oder wenigstens einige Tage an einem nicht zu kalten Ort zugedeckt stehen.

An Stelle von Bienenhonig kann man auch Kunsthonig verwenden, jedoch ist Gebäck von Bienenhonig feiner im Geschmack. Als Mehlbeigabe kann man Weizen- oder Roggenmehl nehmen oder beide Sorten nach Belieben miteinander vermengen.

Seit altersher werden für Honigkuchen Hirschhornsalz oder Pottasche verwendet. Bekanntlich gewinnt der Honigkuchenteig an Güte, wenn er einige Wochen angemengt ruhen kann. Ein Treibmittel könnte man hinterher aber nicht mehr unterarbeiten. Hirschhornsalz und Pottasche dagegen kann man gleich mit einrühren, denn sie verlieren ihre Treibkraft nicht durch die Teigflüssigkeit wie z. B. Backpulver, sondern werden erst in der Ofenhitze wirksam.

Die Pottasche wird durch die Ameisensäure des Honigs besonders wirksam. Nimmt man daher an Stelle der genannten Treibmittel Backpulver, darf man es nur zum Schluß trocken mit etwas Mehl vermengt dem Teig zufügen, der darauf sofort gebacken werden muß. Hirschhornsalz und Pottasche löst man am besten in 1-2 Eßl. kaltem Wasser (Rosenwasser) oder Rum auf und gibt sie durch ein Sieb an den Teig, dann verteilen sie sich gleichmäßig, und es entstehen im Gebäck keine Blasen. Auf 500 g Mehl rechnet man ungefähr 8-10 g Hirschhornsalz oder 8-10 g Pottasche.

Abb. 124: In das mit den Gewürzen vermengte Mehl gießt man den warmen flüssigen Honig.

Die Küchenmaschine (s. S. 305) erspart bei der Honig- und Sirupteigbereitung viel Mühe und Zeit.

Honigkuchen wird entweder zu Plätzchen ausgestochen oder in Kuchenformen oder auf dem Blech gebacken, noch besser in der Fettpfanne, weil der Teig oft sehr hoch steigt. Er darf nicht zu stark ausbacken, dann wird er hart und trocken. Beim Prüfen soll er sich noch weich anfassen, deshalb bäckt man ihn im stufengeregelten Backofen nur bei Mittelhitze 2/2 oder bei stärkerer Hitze 2/3 kürzere Zeit, bis er gerade durchgebacken ist. Im Backofen mit Temperaturregler genügen 180°. Er darf keine Kruste bekommen.

Zum Fetten des Blechs oder der Pfanne eignet sich besonders gut Bienenwachs, es gibt dem Gebäck einen feinen Geschmack. Honigkuchen muß kühl und feucht aufbewahrt werden. Ein Steintopf ist dafür sehr günstig und ein Stück Brot, mit eingelegt, unterstützt das Weichbleiben.

672 Ostpreußischer Honigkuchen

300 g Honig
150 g Zucker
125 g Butter
.....
500 g Mehl
5 g Nelken
5 g Piment
5 g Zimt
5 g Kardamom
1 Teelöffel Zitronengelb
1 Teelöffel Apfelsinengelb
2 Eier
1 Prise Salz
5 g Hirschhornsalz
5 g Pottasche
- in wenig Wasser gelöst -
.....
Mandeln z. Verzieren od. Bestreuen

Den Teig nach der Anweisung „Honig- und Sirupteig" S. 226 bereiten, dabei etwas verquirltes Ei zurückbehalten. Auf ein leicht gefettetes und bemehltes Blech oder in die Fettpfanne den Teig drücken, mit dem restlichen Ei bestreichen und Spalt- oder gehackte Mandeln darüberstreuen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech oder in der Fettpfanne auf die mittlere Schiene.

Backen:

35-45 Min. 2/2	20-25 Min. 180°
5-10 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

673 Feiner weicher Honigkuchen

500 g Honig
100 g Zucker
.....
500 g Mehl
5 g Nelken
5 g Zimt
1 Prise Salz
40 g Zitronat
100 g geh. Mandeln
2 ganze Eier
10 g Pottasche
- in 1 Eßl. Rum gelöst -
.....
1 Ei
- gequirlt -
.....
Mandeln und Zitronat zum Belegen

Den Teig nach der Anweisung „Honig- und Sirupteig" S. 226 bereiten und nach gründlichem Durcharbeiten 24 Stunden ruhen lassen.
Am anderen Tag auf ein leicht gefettetes, bemehltes Blech oder in die Fettpfanne geben und ausrollen oder mit den Händen eindrücken. Dann dünn mit dem verquirlten Ei bestreichen. Form und Größe der Stücke durch leichtes Einschneiden andeuten und mit Mandeln und Zitronat belegen. Nach dem Backen kurze Zeit abkühlen lassen, vom Blech losheben und in Stücke schneiden.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech oder in der Fettpfanne auf die mittlere Schiene.

Backen:

45-50 Min. 2/2	25-30 Min. 180°
5-10 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

674 Sirupblechkuchen

375 g Sirup
250 g Zucker
¼ l Kaffee
.....
1 kg Mehl
2 Backpulver
15 g Pfefferkuchengewürz
Salz
125 g Zitronat
- gewürfelt -
200 g Sultaninen
50 g Mandeln
- grob geh. -
.....
Milch z. Bestreichen
Mandeln und Zitronat z. Belegen

Den Teig nach der Anweisung „Honig- und Sirupteig" S. 226 bereiten, in die Fettpfanne drücken, mit Milch bestreichen, die Stücke markieren und mit Mandeln und Zitronat verzieren.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

In der Fettpfanne auf die mittlere Schiene.

Backen:

40-45 Min. 2/2	30-35 Min. 180°
5-10 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

Was ist zu beachten?

Den Teig sofort backen, da er Backpulver enthält.

675 Dicker Honigkuchen

750 g Honig
125 g Zucker
65 g Butter
.....
750 g Mehl
½ Zitronengelb
6 g Kardamom
6 g Nelken
125 g geh. Mandeln
6 g Zimt
6 g Ingwer
50 g Zitronat
- gewürfelt -
1 Prise Salz
20 g Pottasche in 2 Eßlöffel Rosenwasser gelöst
.....
Ei z. Bestreichen od. Zuckerguß

Den Teig nach der Anweisung „Honig-

und Sirupteig“ S. 226 bereiten und zugedeckt 3 Wochen an einem mäßig warmen Ort stehen lassen. Nach dieser Zeit nochmals durcharbeiten und auf ein leicht gefettetes, bemehltes Blech oder in die Fettpfanne geben und mit verquirltem Ei bestreichen oder nach dem Backen mit einem Guß versehen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech oder in der Fettpfanne auf die mittlere Schiene.

Backen:

40-50 Min. 2/2	30-35 Min. 180°
5-10 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

676 Pfefferkuchen „Dicker Karl“

500 g	Honig	3	Eier
250 g	Zucker	15 g	Pottasche
		-	in 1 Eßl.
750 g	Mehl		Wasser
250 g	Nüsse		gelöst -
-	grob geh. -		o d e r
5 g	Nelken		1½ Backpulv.
-	gestoßen -		
10 g	Zimt		Guß:
10 g	bitt. Mandeln	1	Eiweiß
1	Prise Salz	150 g	Puderzucker
½	Zitronengelb	1-2	Eßlöffel
½	Zitronensaft		Rosenwasser

Den Teig nach der Anweisung „Honig- und Sirupteig“ S. 226 bereiten, auf ein gefettetes und bemehltes Blech oder in die Fettpfanne streichen und bei milder Hitze backen. Nach dem Herausnehmen etwas abkühlen lassen, in Stücke schneiden, vom Blech lösen, mit dem Zuckerguß überziehen und nach Wunsch mit Mandeln, Zitronat oder buntem Mohn verzieren.
Zu dem Guß das Eiweiß mit dem Puderzucker und dem Rosenwasser 15 Min. schaumig rühren und damit den noch warmen Kuchen überziehen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech oder in der Fettpfanne auf die mittlere Schiene.

Backen:

50-55 Min. 2/2	30-35 Min. 180°
5-10 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

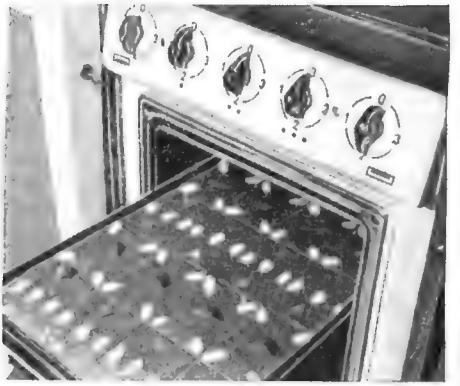


Abb. 125: Der Honigkuchen wird bereits vor dem Backen auf dem Blech in Stücke eingeteilt und verziert.

677 Billiger Honigkuchen

500 g	Honig	1	Prise Salz
4	Eßl. Zucker	1	Ei
		10 g	Pottasche
500 g	Mehl	-	in 2 Eßl.
10 g	Zimt		Wasser
5 g	Nelken		gelöst -
2 g	Kardamom		
	Bitter-mandelöl	1	Ei
			Mandeln und Zitronat
-	etwas -		

Den Teig nach der Anweisung „Honig- und Sirupteig“ S. 226 bereiten und auf dem gefetteten, bemehlten Blech oder in der Fettpfanne verstreichen oder mit der bemehlten Hand eindrücken. Den Teig dünn mit verquirltem Ei bepinseln, die Stücke durch leichtes Einritzen andeuten und mit Mandeln und Zitronat belegen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech oder in der Fettpfanne auf die mittlere Schiene.

Backen:

30-35 Min. 2/2	20-25 Min. 180°
5-10 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

Veränderung

Die Hälfte des gebackenen Honigkuchens mit Marmelade bestreichen, die andere darüber legen und Vierecke schneiden.

678 Bombe

400 g Honig
250 g Zucker
125 g Fett
.....
500 g Mehl
1 Backpulver
50 g Kakao
5 g Zimt
2 g Nelken
1 Messerspitze Kardamom
1 Zitrone (Saft u. Gelb)
3 Eier
6 Eßl. Wasser
150 g Zitronat
- gewürfelt -
125 g Korinthen
125 g geh. Mandeln
.....
Schokoladenguß Nr. 831

Den Teig nach der Anweisung „Honig- und Sirupteig" S. 226 bereiten und in eine Springform von 26-28 cm Durchmesser füllen, deren Boden mit gefettetem Papier ausgelegt wurde. Nach dem Backen die Bombe herausnehmen, stürzen und mit einem Schokoladenüberzug versehen. Oder den Teig in mehreren kleinen Formen oder als Kastenkuchen backen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Mit dem Rost, untere Schiene. Mit dem Rost ⊓ auf den Boden.

Backen:

50-60 Min. 1/3 — 35-40 Min. 180°
10 Min. 0/0 — 5-10 Min. 0°

Was ist zu beachten?

Den Teig sofort backen, da er Backpulver enthält.

679 Schokoladenhonigkuchen

500 g Honig
250 g Zucker
.....
750 g Mehl
125 g Schokolade
1 Teel. Kakao
125 g geh. Mandeln
125 g Zitronat
- gewürfelt -
1 Teel. Zimt
1 Prise Nelken
1 Prise Salz
2-3 Teelöffel Hirschhornsalz
- gestrichen -
.....
Rosenwasser
z. Bestreichen
Mandeln
z. Belegen

Den Teig nach der Anweisung „Honig- und Sirupteig" S. 226 bereiten. Auf ein leicht gefettetes, bemehltes Blech oder in die Fettpfanne drücken oder ausrollen, mit Rosenwasser dünn bestreichen und mit Mandeln belegen. Nach dem Backen wieder mit Rosenwasser bepinseln, vom Blech lösen und etwas abgekühlt in Streifen schneiden; nach Belieben mit weißem Zuckerguß bestreichen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech oder in der Fettpfanne auf die mittlere Schiene.

Backen:

40-45 Min. 2/2 — 30-35 Min. 180°
5-10 Min. 0/0 — 5-10 Min. 0°

680 Honigkuchen

auf Braunschweiger Art

500 g Honig
375 g Zucker
125 g Schweineschmalz
¼ l Milch
.....
1 kg Mehl
2 Backpulver
10 g Zimt
Salz
5 g Nelken
10 bitt. Mandeln
- gerieben -
250 g Mandeln
- längs halb. -
125 g Zitronat
- in Streifen -
.....
Ei
z. Bestreichen

Den Teig nach der Anweisung „Honig- und Sirupteig" S. 226 bereiten, in die eingefettete Fettpfanne drücken, mit verquirltem Ei bestreichen und backen. In manchen Gegenden wird dieser Honigkuchen in Scheiben geschnitten und auf mit Butter bestrichenem Grau- oder Schwarzbrot gegessen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

In der Fettpfanne auf die mittlere Schiene.

Backen:

40-45 Min. 2/2 — 35-40 Min. 180°
10 Min. 0/0 — 5-10 Min. 0°

Was ist zu beachten?

Den Teig sofort backen, da er Backpulver enthält.

681 Sirupkuchen

in der Kastenform

1 Ei
200 g Zucker
¼ Teel. Salz
250 g Rübensaft oder Sirup
¼ l Milch
2 Teel. Zimt
Zitronengelb
½ Teel. Anis
500 g Mehl
1 Backpulver
50 g Nüsse
- grob geh. -

Ei und Zucker schaumig rühren, nach und nach den Rübensaft zugeben, knapp

¼ l Milch, die Gewürze und löffelweise das mit dem Backpulver vermengte Mehl. Durch Beigabe von grobgehackten Nüssen oder Mandeln kann der Teig verbessert werden. In der Kastenform backen und erst nach 2 Tagen anschneiden, da der Geschmack dann würziger ist.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Mit dem Rost, untere Schiene. Mit dem Rost ⊓ auf den Boden.

Backen:

50-60 Min. 1/3 35-40 Min. 190-200°
10 Min. 0/0 5-10 Min. 0°

Was ist zu beachten?

Den Teig sofort abbacken, da er Backpulver enthält. Der Sirupkuchen bleibt noch länger frisch, wenn er mit dem Rumguß Nr. 822 oder dem Kakaoguß Nr. 830 bestrichen wird.

682 Honigkuchen

in der Kastenform

250 g	Honig	1	Backpulver
200 g	Zucker	1	Eßl. Kakao
¼ l	Milch	3 g	Nelken
	- knapp -	3 g	Kardamom
	.....	3 g	Zimt
500 g	Mehl	1	Vanillezucker
		1	Zitronengelb

Den Teig nach der Anweisung „Honig- und Sirupteig" S. 226 bereiten, in eine Kastenform füllen und langsam abbakken. Er muß 1-2 Tage liegen, ehe er angeschnitten wird. In Scheiben geschnitten auf Butterbrot schmeckt dieser Kuchen sehr gut.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Mit dem Rost, untere Schiene. Mit dem Rost ⊓ auf den Boden.

Backen:

55-65 Min. 0/3 50-60 Min. 180°
15-20 Min. 0/0 5-10 Min. 0°

Was ist zu beachten?

Den Teig sofort abbacken, da er Backpulver enthält. Der Honigkuchen bleibt noch länger frisch, wenn er mit dem Rumguß Nr. 822 oder dem Kakaoguß Nr. 830 überzogen wird.

Brandteig

Brandteig ist ein eierreicher, ungesüßter Teig mit Fett, Flüssigkeit und Mehl, der zweimal gegart wird. Zuerst werden die Zutaten im Topf auf der Kochplatte zu einem Kloß abgebrannt, dann geformt und gebacken oder gekocht.
Als Flüssigkeit für den Brandteig nimmt man besser Wasser als Milch, weil das Gebäck damit lockerer gerät. Der Teig kann ohne Treibmittel hergestellt werden, wenn er genügend Eier enthält. Durch Beigabe von einem gestrichenen Teelöffel Backpulver kann ein Ei eingespart werden. Zucker würde den Teig beschweren und am Aufgehen hindern, daher gibt man den Zucker nicht in den Teig. Statt dessen wird das fertige Gebäck durch eine Füllung oder einen Zukkerguß gesüßt.

Gebäck aus Brandteig ist sehr empfindlich und muß vor Zugluft und Erschütterung geschützt werden. Daher soll man während der ersten Hälfte der Backzeit nicht nachsehen und den Wrasenschieber nicht während des Backprozesses öffnen, sondern von Anfang an etwas offen lassen.
Brandteig wird entweder im Ofen zu Windbeuteln und Eclairs oder als Auflauf gebacken oder im Fett schwimmend zu Spritzkuchen und Küchlein ausgebacken oder als Klößchen oder Pudding im Wasserbad gekocht. Die einzelnen Brandteigrezepte findet man daher in den Kapiteln Klein- und Fettgebäck und Aufläufe sowie bei Suppeneinlagen. Das Grundrezept ist bei ihnen manchmal etwas abgeändert.

683 Brandteig

Grundrezept

¼ l	Wasser	125 - 150 g	Mehl
40 - 65 g	Butter		
	oder Schmalz	1	Ei
1	Prise Salz		
		3	Eier

Flüssigkeit, Fett und Salz zum Kochen bringen. Das Mehl auf einmal hineinschütten, dabei ständig rühren und die Kochplatte währenddessen ausschalten. So lange rühren, bis sich der Teig vom Topfboden löst und zu einem Kloß zusammenballt. Zu langes Kochen macht ihn fest und schwer. Nun den Topf zur Seite nehmen und 1 Ei gleich in die heiße Masse geben, die übrigen erst, wenn sie abgekühlt ist. Jedes Ei muß tüchtig verrührt werden, ehe das nächste hineinkommt. Danach muß der Teig ruhen, um nach etwa ½ Std. weiter verarbeitet zu werden.

Was ist zu beachten?

Brandteig ist beim Backen sehr empfindlich, darum richte man sich genau nach den Anweisungen, die bei jedem Rezept aufgeführt sind.

Abb. 126: Alles Mehl schüttet man auf einmal in die kochende Flüssigkeit und brennt die Masse zum Kloß ab, der sich lösen muß.

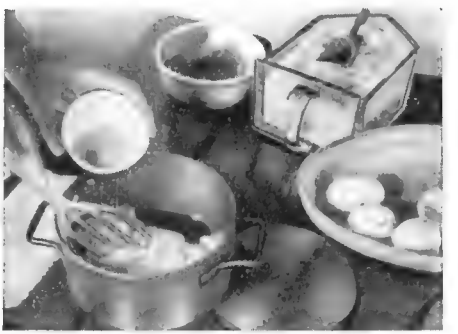


Abb. 127: In den heißen abgebrannten Teig rührt man zunächst 1 Ei und gibt die anderen Eier später in die abgekühlte Masse.

Gekochte Kuchen

Auch die Hausfrauen, die noch nicht im Besitze eines Backofens sind, können wohlschmeckende Kuchen auf einfache Art und mit wenig Kosten herstellen. Wir benutzen dazu die Kochplatte, brauchen weiter einen großen Topf und eine Puddingform mit festschließendem Deckel und richten uns genau nach den Angaben unter „Pudding“ (siehe S. 139). Der Teig wird nach dem Rezept hergestellt, in die vorbereitete Form gefüllt, sofort in das kochende Wasserbad gestellt, in der er die vorgeschriebene Zeit über bleiben muß. Nach dem Kochen und Öffnen der Form läßt man ihn etwas abkühlen, lockert den Rand mit einem Messer und stürzt ihn vorsichtig. Da dieser Kuchen nicht wie ein im Ofen gebackener eine braune Kruste hat, überzieht man ihn des besseren Aussehens wegen mit einem beliebigen Guß. Man bereitet ihn einen Tag vor dem Anschnitt. Auch unter den süßen Puddingrezepten eignen sich verschiedene zum Kaltessen und helfen aus der Verlegenheit, wenn kein Backofen vorhanden ist.

684 Gekochter Hefekuchen

250 g	**Mehl**	**1**	**Prise Salz**
15 g	**Hefe**	**65 g**	**Butter**
⅛ l	**Milch**	**65 g**	**Mandeln**
	- knapp -	**65 g**	**Sultaninen**
100 g	**Zucker**		
1	**Ei**		**Zuckerguß**

Einen Hefeteig auf beliebige Art S. 189 bereiten und zuletzt Mandeln und Sultaninen untermengen. In eine gefettete und ausgebröselte Puddingform füllen, in das lauwarme Wasserbad setzen, damit der Teig noch aufgehen kann. Vom Kochen ab 1 Std. auf Stufe 1 rechnen und 15 Min. auf 0. Den Kuchen einen Tag vor dem Gebrauch bereiten und, wenn er erkaltet ist, mit einem Guß überziehen (s. S. 276).

685 Gekochter Haselnußkuchen

200 g	**Mehl**	**1**	**Prise Salz**
125 g	**Zucker**	**4**	**Teel. Backp.**
125 g	**Haselnüsse**		**- gestrichen -**
	- gerieben -	**⅛ l**	**Kaffee-**
	Vanille		**flüssigkeit**

Alle Zutaten miteinander vermengen, in die vorbereitete Puddingform füllen, ins Wasserbad stellen und vom Kochen ab 75 Min. auf Stufe 1 und 15 Min. auf 0 kochen. Dann in der Form etwas abkühlen lassen, vorsichtig stürzen und mit einem Guß überziehen Am besten 1-2 Tage vor dem Anschnitt bereiten.

686 Gekochter Biskuitkuchen

zum Füllen

Rezept Nr. 772 **Beliebige Füllung**

Den Teig in die gefettete Puddingform füllen, ins siedende Wasserbad stellen und vom Kochen an 50 Min auf Stufe 1 und 15 Min. ohne Strom rechnen.

Abb. 128: Der gekochte Kuchen wird mit einem weißen oder dunklen Guß überzogen.

Den gestürzten Kuchen erst am nächsten Tag zwei- bis dreimal aufschneiden, mit einer beliebigen Creme (siehe S. 273) füllen und mit Guß (siehe S. 276) überziehen. Einen Tag durchziehen lassen.

687 Gekochter Ananaskuchen

60 g	**Butter**	**250 g**	**Weizenmehl**
80 g	**Zucker**	**½**	**Backpulver**
2	**Eier**	**75 g**	**Ananas**
1	**Prise Salz**		**- kandiert -**
	Vanille oder		
	¼ Zitr'gelb		**Schokoladen-**
⅛ l	**Milch**		**guß Nr. 831**

Alle Zutaten nacheinander verrühren. Die kandierte Ananas in Würfel schneiden und zuletzt unter den Teig mengen. Im Wasserbad in der Puddingform kochen. Vom Sieden an 1 Std. auf Stufe 1 und 10 Min. auf 0 rechnen. Den abgekühlten Kuchen mit einem Schokoladenguß überziehen.

Fettgebäck

Gebäck, das in Fett schwimmend ausgebacken wird, kann aus Hefe-, Rühr- und Brandteig hergestellt werden, dessen Bereitung in dem betreffenden Kapitel ausführlich beschrieben ist. Auch in Teig eingehüllte Gemüse-, Fisch- und Fleischstücke schmecken in Fett schwimmend ausgebacken besonders gut, da sie außen schön kroß werden, aber im Innern saftig bleiben.

Zum Backen im Fettbad verwendet man Butterschmalz, Rohschmalz, Palmin, Öl, aber keine Fettmischung, da sie leicht zum Schäumen neigt.

Man nimmt einen passenden Topf, in dem man reichlich Fett heiß werden läßt. Da man es immer wieder verwenden kann, sei man nicht sparsam damit, denn das Gebäck wird besser und gleichmäßiger, wenn es in genügend Fett schwimmen kann. Das Fett wird auf Stufe 3 zum Kochen gebracht. Ob es genügend heiß ist, kann man durch Eintauchen eines Hölzchens probieren. Setzen sich gleich Bläschen an, so kann man mit dem Backen beginnen. Das Gebäck wird vor dem Einlegen ins Fettbad mit dem Pinsel abgestäubt, da anhaftendes Mehl leicht zum Schäumen des Fettes führt. Nach dem Einlegen schaltet man, sobald es sich bräunt, auf Stufe 2. Man achte darauf, daß es nicht zu schnell bäckt, da es sonst innen nicht gar wird, und nicht zu langsam, um zu verhindern, daß es zu viel Fett aufsaugt. Beim Reglerschalter kann man sich ganz dem Hitzebedarf des verschiedenen Gebäcks anpassen. Die fertigen Stücke werden zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Das zu starke Bräunen des Fettes vermeidet man, indem man ein Stück Mohrrübe hineingibt.

Das Fett kann immer wieder verwendet werden. Um es zu reinigen, läßt man es abkühlen, gibt dann die gleiche Menge Wasser hinzu und kocht es damit ungefähr 20 Min. aus. Man gießt das Fett durch ein Sieb in eine Schüssel, läßt es fest werden und stürzt es, um alle Unreinigkeiten abzukratzen. Dann erhitzt man es nochmals und hebt es in einem Steintopf auf, den man zubindet.

Süßes Fettgebäck

688 Berliner Pfannkuchen

500 g	Mehl	100 g	Butter
40 g	Hefe		
⅛ l	Milch		Mus
100 g	Zucker		o. Marmelade
1	Prise Salz		Zucker
2	Eier		z. Bestreuen
			od. Zuckerguß

Hefeteig auf 1. Art S. 189 bereiten und so lange schlagen, bis er Blasen wirft. In der Schüssel gehen lassen, wieder durcharbeiten und nochmals gehen lassen. Dann eine Rolle formen und in 22-24 Teile schneiden. In die linke Hand ein Teigstück nehmen, eine Vertiefung eindrücken, etwas feste Marmelade einfüllen und den Teig zusammendrehen, daß er wieder glatt wird. Die Pfannkuchen zum Aufgehen mit der gedrehten Seite nach unten auf ein mit Mehl bestäubtes Brett legen.

Wenn das Fett heiß ist, die Pfannkuchen hineingeben und auf Stufe 2 schalten, sobald das Gebäck gut braun wird. Ein wohlgelungener Pfannkuchen hat ringsherum einen hellen Streifen und eine schöne braune Farbe, ist durchgebacken und nicht zu fett. Nach dem Herausnehmen auf einem Sieb abtropfen lassen, in Zucker wälzen oder mit einem Zuckerguß überziehen.

689 Süße Kartoffelbällchen

500 g Kartoffeln
- gekocht -
500 g Mehl
30 g Hefe
¼ l Milch
- knapp -
Salz
1 Eßl. Zucker
Zitronengelb
4 Eier
Zucker
Zimt

Hefeteig auf 1. Art S. 189 bereiten. Die am Tag vorher gekochten Kartoffeln reiben, unterarbeiten, den Teig abschlagen und gehenlassen.
Mit einem Eßlöffel Klöße abstechen, in das heiße Fett gleiten lassen und von beiden Seiten braun backen. Nach dem Abtropfen auf dem Sieb in Zucker und Zimt wälzen.

690 Hefeküchle

500 g Mehl
15 g Hefe
¼ l Milch
1 Eßl. Zucker
1 Prise Salz
1 Eigelb
1 Ei
50 g Butter
od. Schmalz
Puderzucker

Hefeteig auf 1. Art S. 189 bereiten und davon Nudeln oder Kugeln formen, diese mit den Fingern ausziehen, dann in heißem Fett schwimmend backen. Oder auch Vierecke schneiden und ungefüllt oder mit Marmelade oder Quarkmasse gefüllt backen. Das fertige Gebäck nach dem Abtropfen mit Puderzucker bestreuen.

691 Räderkuchen Schürzkuchen

100 g Butter
100 g Zucker
3 Eier
1 Prise Salz
3 Eßl. Milch
3 Eßl. Wasser
500 g Mehl
1 Backpulver
Zucker

Alle Zutaten der Reihe nach verarbeiten, zuletzt mit der Hand durchkneten. Den Teig auf einem bemehlten Brett ausrollen und Streifen von 8-9 cm Länge und 3 cm Breite schneiden oder rädern. An einem Ende 1½ cm vom Rand entfernt in den Streifen einen Schlitz schneiden und das lange Ende durchziehen. Diese Teilchen in das heiße Fett geben und goldbraun backen. Zum Abtropfen auf ein Sieb legen, dann in Zucker wälzen.

Abb. 129: Die Teigstreifen werden eingeschlitzt und das lange Ende durch die Öffnung gezogen.

Abb. 130: Beim Reglerschalter kann die Hitze des Fettbades genau dem Backgut angepaßt werden. Die Schürzkuchen backen einen Strich unter 2 gleichmäßig braun.

692 Quarkspitzen

125 g Quark
50 g Zucker
1 Ei
- groß -
4-6 Eßl. Milch
200 g Mehl
1 Prise Salz
½ Teel. Natron
Zucker

Quark, Zucker und Ei schaumig rühren und nach und nach die Milch und das mit Natron gemischte Mehl hinzufügen. Den Teig tüchtig schlagen, bis er glatt und geschmeidig ist. Mit einem Teelöffel glatte Stücke abstechen und in heißem Fett goldgelb backen. Nach dem Herausnehmen auf einem Sieb abtropfen lassen, dann in Zucker oder in Zucker und Zimt wälzen.

693 Quarktaschen Piroggen

100 g	Butter	⅛ l	Milch
125 g	Zucker		
1	Ei	¾ kg	Quark
1	Prise Salz	150 g	Zucker
500 g	Mehl		Zitronengelb
1	Teel. Backp.	200 g	Korinthen
	- gestrichen -		
			Puderzucker

Von den zuerst angegebenen Zutaten einen Rührteig herstellen und zuletzt mit den Händen schnell durchkneten. Eine Rolle formen und 20-22 Stücke abschneiden. Jedes Teil zu einer kleinen ovalen Platte ausrollen und mit Füllung belegen. Den Teigrand glattschneiden oder mit dem Rädchen umziehen und mit etwas Eiweiß bestreichen, damit er zusammenhält, wenn er übereinandergeklappt wird. Zu der Füllung den Quark durch ein Sieb streichen, mit Zucker sahnig rühren, Zitronengelb und Korinthen untermengen. Die Quarktaschen in das heiße Fettbad geben, nach dem Herausnehmen abtropfen lassen, mit Puderzucker bestreuen und kalt zum Kaffee reichen. Sie halten sich einige Tage in der Blechdose. Zum Füllen eignet sich auch abgetropftes Apfelkompott mit Korinthen, Zitronenschale und Mandeln.

694 Spritzkuchen Strauben

¼ l	Wasser	25 g	Zucker
60 g	Butter	1	Vanillezucker
1	Prise Salz	1	Teel. Backp.
			= 3 g
125 g	Mehl		
		200 g	Puderzucker
1	Ei	3-4	Eßl. Wasser
			- heiß -
3	Eier		Zitrone
			oder Rum

Den Teig nach der Anweisung „Brandteig“ S. 231 bereiten. Ein Stück Butterbrotpapier in der Größe des Kochtopfes schneiden, in das heiße Backfett tauchen und auf eine Platte legen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit weiter Tülle füllen und 3-5 Kränze von 1½ bis 2 cm Höhe auf das Papier spritzen. Mit dem Papier in das heiße Fett gleiten lassen, dabei das Papier an einer Ecke festhalten, bis die Kränze abgerutscht sind, dann herausziehen. Den Topf am Anfang hin und her bewegen, damit das Fett über das Gebäck spült, um so besser gehen die Spritzkuchen auf. Zum Abtropfen in ein Sieb geben, mit einer Seite in Zuckerguß tauchen und zum Trocknen auf einen Drahtuntersatz legen. Sie schmecken frisch am besten.

Salziges Fettgebäck

695 Käseküchle

als Gemüsebeilage

⅛ l	Wasser	1	Ei
1	Teel. Salz		
75 g	Butter	3	Eier
125 g	Mehl	50 g	Emmenthaler
			Käse

Den Teig nach der Anweisung „Brandteig“ S. 231 bereiten. Zuletzt den in ½ cm große Würfel geschnittenen Käse daruntermengen. Mit zwei Teelöffeln Kugeln von etwa 3 cm Durchmesser formen, in das heiße Fett gleiten lassen und darin 8-10 Min. backen. Als Beilage zu Gemüse reichen. Das Rezept ergibt ungefähr 25 Stück.

696 Schnittlauchküchle

als Gemüsebeilage

⅛ l	Wasser	1	Ei
1	Teel. Salz		
	- gestrichen -	2	Eier
65 g	Butter	2	Eßlöffel
			Schnittlauch
125 g	Mehl	1	Pr. Peffer

Den Teig nach der Anweisung „Brandteig“ S. 231 bereiten. Zuletzt etwas Pfeffer und den Schnittlauch daruntermengen. Mit dem Teelöffel kleine Klößchen abstechen, in das heiße Fettbad geben und etwa 5-6 Min. backen lassen. Die Masse ergibt ungefähr 18-20 Stück, die als Beilage zu Gemüse geeignet sind.

697 Ausgebackenes Gemüse

oder Fisch oder Fleisch im Fettbad

Gemüse- oder Fisch- oder Fleischstücke	6-8	**Salz** **Eßlöffel** **Weißwein** od. Weißbier
Ausbackteig:	2	**Eßl. Öl**
125 g Mehl	2	**Eischnee**

Das Mehl in eine Schüssel sieben, mit dem Schneebesen Weißwein oder Bier unterrühren, nach und nach das Öl zusetzen und Salz und Eischnee unterziehen.

Die vorbereiteten Gemüse-, Fisch- oder Fleischstücke trocken tupfen, mit etwas Mehl bestäuben, auf eine große Bratengabel nehmen und einzeln in den Ausbackteig tauchen, so daß sie ganz davon bedeckt sind. Dann nacheinander in das heiße Fettbad geben, bei nicht zu scharfer Hitze backen, damit sie auch innen gar werden und außen gut gebräunt sind. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen, auf ein Sieb zum Abtropfen geben, danach auf eine vorgewärmte Schüssel legen.

Vom Gemüse eignen sich zum Ausbacken in Fett: vorgekochte Blumenkohlröschen, Karotten, Spargel- und Schwarzwurzelstücke, rohe, dünne Selleriescheiben. Es dient als Beigabe zu Fleisch und Fisch, besonders als Garnierung einer Bratenplatte.

Bei Fisch ist das Filet am geeignetsten, aber auch anders zerlegte Fische können auf diese Weise bereitet werden.

Vom Fleisch Scheiben von gekochter Zunge oder anderem saftigen gekochten Fleisch, rohe Filetscheiben, Kalbsschnitzel oder junge zerlegte, gehäutete, entknöchelte Hähnchen verwenden.

Kleingebäck

Zu Kleingebäck verwendet man die verschiedensten Teigarten: Hefe-, Rühr-, Biskuit-, Mürbe-, Brand- und Blätterteig. Es kann ein leichter, aber auch ein sehr schwerer Teig sein. Infolgedessen benötigen die einzelnen Arten verschieden starke Hitze und verschieden lange Backzeit. Außerdem ist zu berücksichtigen, wie dick der Teig ausgerollt oder verarbeitet und wie dicht er auf das Blech gelegt wird. Die Zeiten, die bei den einzelnen Rezepten angegeben sind, können daher nur ungefähr einen Anhalt geben. Wichtig ist es, daß das Blech richtig eingesetzt und die richtige Hitze eingestellt wird. Kleingebäck kann nicht so gleichmäßig bräunen wie ein Teig, der im ganzen auf dem Blech gebacken wird, da die einzelnen Stücke verschieden hoch und groß sind. Man muß also unter Umständen das fertige Gebäck herausnehmen und das übrige noch im Ofen lassen.

Bei Mürbeteig braucht das Blech im allgemeinen nicht gefettet zu werden, da der Teig genügend Fett abgibt.

Abb. 131: Es ist eine Freude, im Elektrobackofen Kleingebäck herzustellen.

Blätterteig wird auf ein mit Wasser benetztes Blech gesetzt, um ein zu starkes Bräunen des außerordentlich fetten Teiges zu verhüten.

Für das übrige Gebäck wird, wenn im Rezept nichts Besonderes angegeben ist, das Blech leicht mit einer Speckschwarte, Bienenwachs oder anderem guten Fett bestrichen. Butter ist nicht so günstig, da sie zu schnell bräunt. Nach dem Backen wird das Gebäck mit einem breiten Messer sofort losgelöst und abgenommen, damit es nicht hart wird und bricht. Mürbegebäck, das im ganzen auf dem Blech gebacken wird, muß sofort, wenn es aus dem Ofen kommt, geschnitten werden, so lange es noch weich ist.

Zum Bestreichen von Kleingebäck wird vielfach Eigelb oder ganzes Ei verwendet, das man mit einigen Tropfen Milch verquirlt und nur dünn aufträgt, da das Gebäck sonst von oben zu schnell bräunt und im Innern noch nicht genügend durchgebacken ist. Auch kondensierte Milch ist zum Bestreichen geeignet.

Beim Abbacken mehrerer Bleche Kleingebäck muß im stufengeregelten Backofen infolge der ansteigenden Hitze nach dem 1. Blech die Schaltzeit gekürzt oder eine schwächere Schaltung gewählt werden. Im temperaturgeregelten Backofen werden alle Bleche ohne Veränderung der Schaltung hintereinander bei der gleichbleibenden Temperatur abgebakken. In beiden Backöfen kann man beim letzten Blech die Speicherwärme ausnutzen, wenn man 3-5 Min. vor dem Ende der angegebenen Backzeit den Backofen ausschaltet.

Süßes Kleingebäck

698 Hefekleingebäck

500 g Mehl — **100 g Zucker**
40 g Hefe — **1 Prise Salz**
¼ l Milch — **100 g Butter**
- knapp - — **bel. Füllung**

Hefeteig auf beliebige Art S. 189 bereiten und in der Schüssel gehen lassen. Dann ausrollen, verschiedene Formen ausstechen oder schneiden und beliebig füllen. Die Teilchen obenauf dünn mit verquirltem Ei bepinseln, auf ein leicht gefettetes Blech legen und abbacken.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.

Backen:

1. Blech

18-24 Min. 3/3 — 12-25 Min. — 210°

weitere Bleche

12-15 Min. 2/3 — 12-15 Min. — 210°

Was ist zu beachten?

Sind sie in der Größe verschieden, so werden sie auch zu verschiedener Zeit braun und müssen nacheinander herausgenommen werden.

Plunder-Kleingebäck

s. Blätterteig-Kleingebäck Nr. 665.

699 Wiener Hörnchen

300 g Weizenmehl — **10 g Hefe**
200 g Butter — **1 Eßl. Milch**
100 g Zucker
1 Ei — **1 Eiweiß**
1 Eigelb — z. Bestreichen

Die Hefe mit 1 Eßl. Milch und 1 Prise Zucker verrühren. Von den anderen Zutaten einen Mürbeteig bereiten, die Hefe zu dem Ei in die Mitte geben. Wenn der Teig zu weich ist, erst an kalter Stelle ruhen lassen. Dann ausrollen, Dreiecke schneiden, etwas Marmelade oder eine andere Füllung aufsetzen, Hörnchen formen und mit verquirltem Ei dünn bestreichen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.

Backen:

1. Blech

18-20 Min. 3/3 — 15-20 Min. — 210°

weitere Bleche

8-10 Min. 3/3 — 15-20 Min. — 210°

700 Schnecken

500 g Mehl
30 g Hefe
⅛ l Milch
40 g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz
40 g Butter
.....
Belag:
50 g Butter
- weich -
50 g Zucker
75 g Sultaninen
75 g Korinthen
30 g Mandeln
30 g Zitronat
.....
Butter
z. Bestreichen
o d e r
Zuckerglasur

Hefeteig auf beliebige Art S. 189 bereiten. Den kräftig geschlagenen Teig auf einem bemehlten Brett ausrollen, mit Fett bestreichen und den vermischten Belag darauf verteilen.
Eine große Rolle formen und davon 1 cm dicke Scheiben abschneiden, nebeneinander auf das gefettete Blech setzen, jedoch so, daß sie Platz haben. Nicht zu dunkel backen. Beim Herausnehmen mit Butter bestreichen oder glasieren. Die Teigmenge ergibt 23-25 Schnecken.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.

Backen:

1. B l e c h

20-25 Min. 3/3	18-22 Min.	210°

w e i t e r e B l e c h e

10-12 Min. 3/3	18-22 Min.	210°

Was ist zu beachten?

Die Backzeit ist je nach der Größe und Höhe der Schnecken verschieden.

Abb. 132: Das Hefekleingebäck wird gefüllt und zu verschiedenen Figuren geformt.

701 Nußhörnchen

300 g Mehl
20 g Hefe
5 Eßl. Milch
2 Eßl. Zucker
1 Ei
1 Prise Salz
100 - 150 g Butter
.....
Füllung:
20 g Butter
75 g Zucker
Vanille
1 Prise Salz
100 g Haselnüsse
- gerieben -
30 g Sultaninen
3 Eßl. Milch

Hefeteig auf 1. Art S. 189 bereiten. Den Teig ausrollen und Dreiecke schneiden, mit der Nußmasse füllen und zu Hörnchen formen, obenauf mit Ei oder Milch bestreichen und auf einem gefetteten, bemehlten Blech abbacken. Für die Nußfüllung die Zutaten der Reihe nach verrühren.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.

Backen:

1. B l e c h

18-24 Min. 3/3	12-18 Min.	210°

w e i t e r e B l e c h e

12-15 Min. 2/3	12-18 Min.	210°

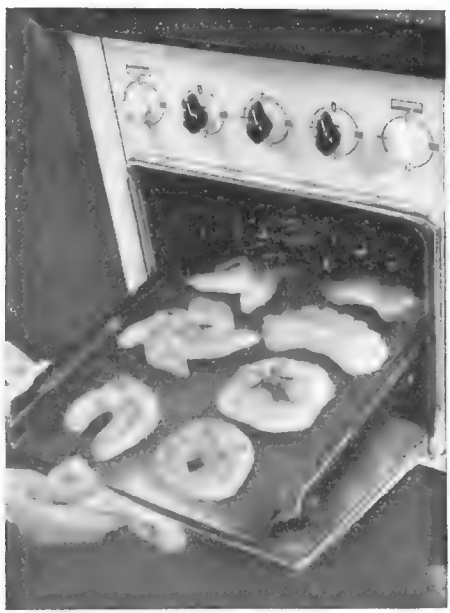


Abb. 133: Gleichmäßig gebräunt und schön aufgegangen kommt es aus dem Elektroherd.

702 Zwiebäcke

mit Vanilleguß

½ Rezept	100 g Butter
Einback Nr. 613	150 g Zucker
	1 Vanillezucker

Den Einback in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit dem Guß dick bestreichen. Dazu die Butter weich, aber nicht heiß machen und mit Zucker und Vanille verrühren. Den Zwieback auf ungefettetem Blech backen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.

Backen:

30 Min. 3/3	15-18 Min. 225°
5-10 Min. 0/0	3- 5 Min. 0°

703 Zwiebäcke

mit Makronenguß

½ Rezept	2 Eiweiß
Einback Nr. 613	200 g Zucker
	200 g Mandeln

Das Eiweiß zu Schnee schlagen, mit dem Zucker vermengen und einige Minuten rühren, dann die geriebenen Mandeln untermengen. Die Masse auf den in 1 cm dicke Scheiben geschnittenen Einback streichen und auf ungefettetem Blech abbacken.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.

Backen:

20-25 Min. 2/3	18-22 Min. 180-190°
3- 5 Min. 0/0	3- 5 Min. 0°

704 Amerikaner

125 g	Butter	¾	Backpulver
175 g	Zucker	¼ l	Milch
3	Eier	1	Teel. Rum
	Zitronengelb		
1	Prise Salz	250 g	Puderzucker
500 g	Mehl	1	Eßl. Rum
		3-4	Eßl. Wasser

Den Teig nach der Anweisung „Rührteig“ S. 210 bereiten. Von dem Teig sofort kleine Häufchen auf ein gefettetes Blech setzen und goldbraun backen. Die Amerikaner mit dem Messer glatt ablösen und die Unterseite mit Zuckerguß überziehen. Je nach Größe ergibt der Teig etwa 40-45 Stück.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.

Backen:

1. Blech

18-20 Min. 3/3	14-18 Min.	200°

weitere Bleche

12-15 Min. 2/3	14-18 Min.	200°

705 Weicher Blitzkuchen

4	Eischwer Butter	1	Teel. Backp. - gestrichen -
4	Eischwer Zucker		Vanille oder Zitronengelb
4	Eier		
4	Eischwer Mehl	50 g	Zucker
	Salz	50 g	Mandeln
		50 g	Butter

Butter, Zucker und Eier 20 Min. schaumig rühren, das Mehl und die Gewürze hinzugeben, den Teig gleichmäßig auf ein gefettetes Blech streichen, mit Zucker und den in Stifte geschnittenen Mandeln bestreuen und kleine Butterflöckchen darübergeben.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.

Backen:

20-25 Min. 3/3	15-20 Min. 200°
3- 5 Min. 0/0	3- 5 Min. 0°

Was ist zu beachten?

Den Teig gleichmäßig auf dem Blech verteilen, damit er gleichmäßig bräunen kann. Mit einem in kaltes Wasser getauchten Messer oder dem Teigschaber verstreichen. Nicht zu scharf backen, da er sonst hart wird. Bald nach dem Herausnehmen in Stücke schneiden.

Bildtafel IV

Die Augen leuchten vor Freude über die Kerzen den wundervoll geratenen Geburtstagskuchen.

706 Knasterkuchen

100 g	Butter	30 g	Butter
75 g	Zucker		z. Bestreichen
2	Eiweiß		.....
100 g	Mehl	150 g	Mehl
1	Vanillezuck.	90 g	Zucker
	.....	70 g	Butter

Butter, Zucker und Eiweiß schaumig rühren, zuletzt das gesiebte Mehl hinzugeben. Den Teig ganz dünn und gleichmäßig auf ein gefettetes Blech streichen, mit Butter bepinseln und mit Streuseln belegen. Mehl, Zucker und Butter kalt miteinander vermengen und zu Streuseln formen. Zum Kaffee, Tee oder Wein reichen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.

Backen:

20-25 Min. 3/3	12-15 Min. 210-220°
5- 7 Min. 0/0	2- 3 Min. 0°

Was ist zu beachten?

Wenn der Kuchen aus dem Ofen kommt, muß er sofort geschnitten werden, da er sonst bricht. Der Knasterkuchen ist ein sehr krosses Gebäck. Wer es nicht so kross liebt, kann ½ gestrichenen Teelöffel Backpulver zusetzen.

707 Haferflockenhäufchen

4	Eier	5	bitt. Mandeln
200 g	Zucker		- gerieben -
	Vanillezucker	1	Prise Salz
30 g	geh. Mandeln	250 g	Haferflocken

Eier und Zucker schaumig rühren, die Gewürze sowie die Mandeln und die Haferflocken zufügen und kleine Häufchen auf das gefettete Blech setzen. Etwa 50 Stück.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.

Backen:

1. Blech

22-25 Min. 3/3	14-18 Min. 200°

weitere Bleche

15-18 Min. 2/2	14-18 Min. 200°

708 Heidesand

250 g	Butter		Vanille
250 g	Zucker	1	Prise Salz
		375 g	Mehl

Die Butter zerlassen und etwas bräunen. Dann abkühlen lassen, sahnig rühren, Zucker, Salz, Vanille und Mehl hinzufügen. Davon 2 Rollen von etwa 5 cm Durchmesser formen, in Butterpapier wickeln und 12-14 Std. kaltstellen. Am anderen Tag ½ cm dicke Scheiben abschneiden und auf ungefettetem Blech abbacken.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.

Backen:

1. Blech

20-25 Min. 3/3	10-12 Min. 200-210°

weitere Bleche

7- 8 Min. 3/3	10-12 Min. 200-210°

709 Schokoladenbrezeln

mit weißem Guß

125 g	Butter	500 g	Mehl
200 g	Zucker		Salz
50 g	Kakao	1	Backpulver
2	Eier		.....
1	Vanillezuck.	150 g	Puderzucker
3-4	Eßl. Milch	3	Eßlöffel Flüssigkeit

Den Teig nach der Anweisung „Rührteig" S. 210 bereiten, zuletzt mit den Händen durchkneten. Dann bleistiftstarke Rollen formen, in Stücke schneiden, zu Brezeln schlingen und nach dem Bakken mit Zuckerguß bestreichen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.

Backen:

1. Blech

18-20 Min. 3/3	12-15 Min. 210-220°

weitere Bleche

8-10 Min. 2/2	12-15 Min. 210-220°

710 Mandelkränze

150 g	Butter	1	Prise Salz
250 g	Zucker	200 g	Mandeln
4	Eier		- gewiegt -
	Vanille	500 g	Mehl
		½	Backpulver

Einen Teig nach der Anweisung „Rührteig" S. 210 bereiten, der weich ist und sich durch die Teigspritze oder den Fleischwolf mit Spritzansatz drücken läßt. Von dem durchgegebenen Teig gleichmäßige Teile schneiden, zu Kränzen formen, mit verdünntem Eigelb bestreichen, mit Zucker bestreuen und abbacken.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.

Backen:

1. Blech

18-22 Min. 3/3 12-15 Min. 210-220°

weitere Bleche

8-11 Min. 2/2 12-15 Min. 210-220°

711 Bayerisches Buttergebäck

250 g	Butter-schmalz	2	Eier Zitronengelb
250 g	Zucker	2-3	Eßl. Rum
2	Vanillezuck.	500 g	Weizenmehl
			Salz

Den Teig einen Tag vor dem Backen bereiten. Die Butter mit Zucker und Eiern 15 Min. schaumig rühren, Zitronengelb, Rum und Mehl zugeben, den Teig durchkneten und über Nacht stehenlassen,

Abb. 134: Auch bei Kleingebäck ist es günstiger, immer nur ein Blech einzuschieben.

nicht zu warm und nicht zu kalt. Am anderen Tag ausrollen, Formen ausstechen und backen. Der Teig kann auch als Mürbeteig (s. S. 219) verarbeitet werden.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.

Backen:

1. Blech

18 Min. 3/3 8-12 Min. 210-220°

weitere Bleche

8-10 Min. 3/3 8-12 Min. 210-220°

712 Spekulatius

250 g	Butter	1	Teel. Zimt
250 g	Zucker	100 g	Mandeln
2	Eier	5	bitt. Mandeln
	Zitronengelb	500 g	Mehl
1	Pr. Nelken		Salz
		½	Backpulver

Den Teig nach der Anweisung „Rührteig" S. 210 bereiten, zuletzt mit den Händen schnell durchkneten und kalt stellen. Zunächst einen Teil auf dem Brett messerrückendick ausrollen und mit Spekulatiusformen Plätzchen ausstechen. Danach den anderen kühl gehaltenen Teig ebenso verarbeiten.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.

Backen:

1. Blech

15-18 Min. 3/3 10-12 Min. 210-220°

weitere Bleche

10-12 Min. 2/2 10-12 Min. 210-220°

713 Gewürzplätzchen

175 g	Fett	2	Messerspitz. Nelken
250 g	Zucker		
3	Eier	50 g	Mandeln
2	Eßl. Kakao	500 g	Mehl
2	Messerspitz. Kardamom		Salz
2	Messerspitz. Zimt		Zuckerguß - weiß -

Den Teig nach der Anweisung „Rührteig" S. 210 bereiten, dünn ausrollen, For-

men ausstechen und die Plätzchen nicht zu scharf abbacken. Mit einem Zuckerguß bestreichen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.

Backen:

1. Blech

15-18 Min. 3/3 8-12 Min. 210-220°

weitere Bleche

8-10 Min. 2/2 8-12 Min. 210-220°

714 Biskuitplätzchen

5	**Eigelb**		**Zitronengelb**
2	**Eßl. Wasser**		od. Vanille
	- heiß -		.....
150 g	**Zucker**	**5**	**Eischnee**
1	**Prise Salz**	**50 g**	**Zucker**
	.....	**250 g**	**Mehl**

Den Teig nach der Anweisung „Biskuitteig" S. 216 bereiten. Mit dem Teelöffel kleine Häufchen auf ein gefettetes, bemehltes Blech setzen und die Plätzchen nur goldgelb backen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.

Backen:

1. Blech

12-14 Min. 3/3 10-12 Min. 190-200°

weitere Bleche

4- 6 Min. 2/2 10-12 Min. 190-200°

715 Bewag-Sterne

250 g	**Butter**		**Salz**
200 g	**Zucker**	**1**	**kl. Teel.**
	Vanille		**Backpulver**
	oder 1 Vanille-		- gestrichen -
	zucker		.....
¼	**Zitronengelb**		**Marmelade**
3	**Eier**		zum Füllen
500 g	**Mehl**		**Ei**
			z. Bestreichen

Den Teig nach der Anweisung „Rührteig" S. 210 oder „Mürbeteig" S. 219 bereiten, die erste Art ist leichter herzustellen. Den gut gekühlten Teig ausrollen und fünfzackige mittelgroße Sterne ausstechen. In die Mitte eines Sternes etwas steife Marmelade setzen, einen zweiten Stern darauflegen und zwar so, daß seine Zacken zwischen denen des ersten Sternes liegen. Die beiden Teigsterne etwas zusammendrücken, damit keine Marmelade herausläuft. Die Plätzchen oben dünn mit verquirltem Ei bestreichen und goldgelb backen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.

Backen:

1. Blech

18-20 Min. 3/3 12-15 Min. 200°

weitere Bleche

10-12 Min. 3/3 12-15 Min. 200°

716 Äpfel im Schlafrock

	Mürbeteig	**Marmelade**
	Nr. 785	oder Gelee
	.....	**Sultaninen**
10 - 12	**kl. Äpfel**	**und Mandeln**
		.....
		Zuckerguß
		- dünn -

Die Äpfel schälen, Stiel, Blüte und Kerngehäuse ausstechen und mit Marmelade, Gelee oder Sultaninen und Mandeln füllen. Den Teig ausrollen und Quadrate passend zu der Größe der Äpfel ausrädern. Den Apfel in die Mitte des Teiges setzen, die Ränder mit Eiweiß bestreichen, den Teig überschlagen und zusammendrücken. Obenauf ein kleines Teigplätzchen legen oder eine Kugel formen und flachdrücken. Die eingehüllten Äpfel entweder vor dem Backen dünn mit Ei bestreichen oder, da die Äpfel selbst nicht gesüßt sind, nach dem Backen mit einem dünnen Zuckerguß überziehen. Mit dem Teig können 10-12 kleine Äpfel eingehüllt werden.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.

Backen:

30-35 Min. 3/3 20-25 Min. 210°

5-10 Min. 0/0 3- 5 Min. 0°

717 Kartoffelhörnchen

300 g	**Mehl**	**250 g**	**Kartoffeln**
1	**Backpulver**		- gekocht -
75 - 100 g	**Zucker**		.....
	Bitter-mandelöl oder Vanillezucker		**Marmelade** oder Marzipanfülle
			.....
1	**Ei**		**Ei** zum Bestreichen
65 g	**Fett**		oder Puderzucker z. Bestäuben

Den Teig nach der Anweisung „Mürbeteig" S. 219 bereiten. Die gekochten Kartoffeln vom Tag vorher reiben und zuletzt mit dem Mehl unterkneten. Je nach dem Feuchtigkeitsgehalt der Kartoffeln etwas Mehl nachgeben, falls die Masse klebt. Den Teig dünn ausrollen, mit einer Tortenform eine Platte ausstechen und diese in 10-12 Teile schneiden wie bei einer Torte. Auf das breite Ende etwas Füllung legen, den Teig aufrollen, so daß die Spitze nach oben kommt. Auf diese Weise ergeben sich gleichmäßig geformte Hörnchen. Den übrigen Teig ebenso verarbeiten. Das Gebäck entweder vor dem Backen mit verdünntem Eigelb bestreichen oder hinterher mit Puderzucker bestäuben.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.

Backen:

1. Blech

18-22 Min. 3/3 15-20 Min. 200-210°

weitere Bleche

15-18 Min. 2/3 15-20 Min. 200-210°

718 Mürbe Schnitten

125 g	**Butter**	**1**	**Messerspitze Backpulver**
100 g	**Zucker**		
1	**ganzes Ei**		.....
¼	**Zitronengelb**		**Eiweiß** z. Bestreichen
175 g	**Weizenmehl**		**Hagelzucker**
75 g	**Stärkemehl**		**Mandeln**

Den Teig nach der Anweisung „Mürbeteig" S. 219 bereiten. Mit dem Rollholz ausmangeln, auf ein gefettetes Blech legen, mit Eiweiß bepinseln und Hagelzucker und gehackte Mandeln überstreuen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.

Backen:

18-20 Min. 3/3 10-12 Min. 210°
5 Min. 0/0 2- 3 Min. 0°

Anmerkung

Der Teig kann auch nach der Anweisung „Rührteig" S. 210 hergestellt werden.

Was ist zu beachten?

Wenn das Gebäck aus dem Ofen kommt, muß es sofort geschnitten werden, da es sonst bricht.

719 Haselnußkugeln

300 g	**Mehl**	**1**	**Ei**
200 g	**Haselnüsse**	**200 g**	**Butter**
200 g	**Zucker**		.....
1	**Vanillezucker**		**Haselnüsse** zum Belegen

Mürbeteig mit geriebenen Haselnüssen bereiten. Den Teig ½-1 Std. an kühlem Ort ruhen lassen. Kleine Kugeln formen, oben ½ Haselnuß eindrücken.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Vorheizen:

10 Min. 3/3 Auf 210-220°

Einsetzen:

Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.

Backen:

1. Blech

18-22 Min. 2/2 12-15 Min. 210-220°

weitere Bleche

15-18 Min. 2/2 12-15 Min. 210-220°

720 Mürbeteigkugeln

150 g	**Butter**	**400 g**	**Mehl**
150 g	**Rohschmalz**		**Salz**
150 g	**Zucker**		.....
	Zitronengelb		**Eiweiß**
4	**Eigelb**		**ger. Mandeln**
50 g	**Zwieback-brösel**		**Marmelade**

Den Teig nach der Anweisung „Mürbeteig" S. 219 bereiten, dann kleine Kugeln

mit der Hand formen, in Eiweiß tauchen und in geriebenen Mandeln wälzen. Aufs Blech setzen, in die Mitte der Kugeln eine Vertiefung drücken und etwas rote oder auch gelbe Marmelade hineingeben.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.

Backen:

1. Blech

15-18 Min. 3/3 10-12 Min. 210-220°

weitere Bleche

10-12 Min. 2/2 10-12 Min. 210-220°

721 Nußstangen

150 g	**Mehl**	**2**	**Eigelb**
1	**Pr. Salz**	**125 g**	**Butter**
125 g	**Haselnüsse**		.....
	- gerieben -	**½**	**Eiweiß**
100 g	**Zucker**	**65 g**	**Puderzucker**
	Vanille od.		**Zitronensaft**
	Zitronengelb		**- einige Tropf. -**

Den Teig nach der Anweisung „Mürbeteig" S. 219 bereiten. Runde Stangen von etwa 6 cm Länge und 1 cm Dicke formen, etwas flach drücken und mit einer kleinen Papiertüte, von der die Spitze abgeschnitten ist, den Zuckerguß dünn aufspritzen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.

Backen:

1. Blech

15-18 Min. 3/3 10-12 Min. 200-210°

weitere Bleche

10-12 Min. 3/3 10-12 Min. 200-210°

722 Feines S-Gebäck

200 - 250 g	**Butter**		**Zitronengelb**
150 g	**Zucker**		oder
1	**Ei**		Vanillezucker
1	**Eigelb**	**375 g**	**Mehl**
1	**Pr. Salz**	**1**	**Messerspitze**
			Backpulver

Die Zutaten nach der Anweisung „Rührteig" S. 210 verarbeiten, zuletzt schnell mit gekühlten Händen durchkneten und 1 Std. kaltstellen. Mit Hilfe der Teigvorsatzscheibe, Muster Sterntülle, die Masse durch den Fleischwolf treiben. Kleine Teile abschneiden, zu einem „S" drehen und abbacken. Nach dem Backen nach Belieben die eine Hälfte in Schokoladenguß tauchen und trocknen lassen oder die Oberfläche mit Eiweiß bestreichen, in Hagelzucker oder geriebene Mandeln mit Zucker tauchen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.

Backen:

1. Blech

20-25 Min. 3/3 12-15 Min. 210-225°

weitere Bleche

15-18 Min. 2/2 12-15 Min. 210-225°

Veränderung

Unter die Hälfte des Teiges 40-50 g geriebene Haselnüsse mengen, kleine Kränze formen. Oder den Teig durch eine flache Vorsatzscheibe geben, die Teile schräg abschneiden und später zur Hälfte in Schokoladenguß tauchen und gut trocknen lassen.

723 Spitzbuben

350 g	**Mehl**	**250 g**	**Butter**
100 g	**ger. Mandeln**		.....
100 g	**Zucker**		**Marmelade**
2	**Vanillezucker**		**Staubzucker**

Den Teig nach der Anweisung „Mürbeteig" S. 219 ohne Ei bereiten. Dann ½ cm dick auswellen, runde Formen ausstechen und bei Mittelhitze abbacken. Nach dem Herausnehmen die Unterseite eines Plätzchens sofort mit etwas säuerlicher Marmelade bestreichen und ein zweites daraufgeben. Nach dem Erkalten mit Staubzucker bepudern.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Vorheizen:

10 Min. 3/3 Auf 220°

Einsetzen:

Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.

Backen:

12-15 Min. 2/2 11-13 Min. 210-220°

724 Vanillehörnchen Vanillekipferl

150 - 200 g Butter
100 g Zucker
100 g Mandeln
250 g Mehl
.....
½ Vanilleschote
Puderzucker

Den Teig nach der Anweisung „Mürbeteig" S. 219 bereiten. Daumendicke Rollen formen, etwa 2 cm breite Stücke abschneiden. Jedes Stück erneut so rollen, daß es 5 cm lang und an den Enden dünner ist. In Hörnchenform auf ein ungefettetes Blech setzen und nur hellgelb backen. Noch heiß in dem Vanillepuderzucker wälzen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:
Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.

Backen:

1. Blech

15-18 Min. 3/3	10-12 Min.	210°

weitere Bleche

12-15 Min. 2/2	10-12 Min.	210°

725 Streuselplätzchen

500 g Mehl
20 g Hirschhornsalz
200 - 250 g Zucker
1 Prise Salz
1 Vanillezucker
Zitronengelb
1 Ei
⅛ l Milch
100 g Fett
.....
Eiweiß
z. Bestreichen
.....
75 g Mehl
3 Eßl. Zucker
50 g Butter oder Margarine
.....
Puderzucker

Den Teig nach der Anweisung „Mürbeteig" S. 219 bereiten. Dann runde Plätzchen oder andere Formen ausstechen. Eine Seite in verquirltes Eiweiß tauchen, danach in die Streusel drücken, noch heiß mit Puderzucker bestäuben.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:
Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.

Backen:

1. Blech

18-22 Min. 3/3	10-12 Min.	210-220°

weitere Bleche

7-10 Min. 2/2	10-12 Min.	210-220°

726 Blätterteig-Kleingebäck

Belieb. Blätterteig
Nr. 662-665
.....
Füllung:
Marmelade
Nußmasse
o d e r
Mandelmasse
fr. Früchte
.....
Eiweiß
zum Kleben
Eigelb
z. Bestreichen
Hagelzucker

Den Teig ausrollen und zu Hörnchen, Taschen, Halbmonden, Muskragen und Windmühlen verarbeiten. Um den Teig beim Überschlagen zusammenzuhalten, die Ränder dünn mit Eiweiß bestreichen. Zum Füllen Marmelade, Nuß- oder Mandelmasse oder Früchte verwenden. Obenauf das Gebäck mit verdünntem Eigelb bestreichen und darauf achten, daß nichts am Rand herunterläuft, weil der Teig an dieser Stelle nicht aufgehen würde. In den kalten oder vorgeheizten Backofen schieben.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:
Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.

Backen:

1. Blech

25-35 Min. 3/3	15-20 Min.	225°

weitere Bleche

15-20 Min. 3/3	15-20 Min.	225°

Was ist zu beachten?

Die Backzeit richtet sich nach der Höhe des Gebäcks und nach der Füllung, ist also sehr verschieden.

727 Pfefferkuchenplätzchen

500 g Honig
250 g Zucker
.....
750 g Mehl
60 g geh. Mandeln
10 g bitt. Mandeln
- gerieben -
30 g Zitronat
- gewürfelt -
1 Prise Salz
½ Zitronengelb
1 Messerspitze
weiß. Pfeffer
5 Nelken
- gestoßen -
3 g ger. Ingwer
2 Eier
5 g Hirschhornsalz
5 g Pottasche
2 Eßl. Rosenw.
.....
Ei zum Bestreichen
Mandeln
z. Belegen

Den Teig nach der Anweisung „Honig- und Sirupteig" S. 226 bereiten und 24 Std. stehen lassen. Am anderen Tage etwa

½ cm dick ausrollen und Formen ausstechen. Die Plätzchen auf ein leicht gefettetes, bemehltes Blech legen, dünn mit verquirltem Ei bestreichen und mit Mandeln belegen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.

Backen:

1. Blech

20-25 Min. 2/2 15-20 Min. 180°

weitere Bleche

10-15 Min. 2/2 15-20 Min. 180°

728 Pflastersteine

300 g Honig
150 g Zucker
75 g Fett
.....
500 g Mehl
50 g Nüsse
od. Mandeln
- gehackt -

2 g Nelken
2 g Kardamom
5 g Zimt
10 g Pottasche
1½ Eßlöffel Rosenwasser
.....
Eiweißguß Nr. 827

Den Teig nach der Anweisung „Honig- und Sirupteig" S. 226 bereiten und am besten mehrere Tage an warmem Ort stehen lassen. Danach wieder durcharbeiten, kleine gleichmäßige Kugeln formen und, wie die Abbildung zeigt, auf gewachstem und bemehltem Blech zu runden Plätzchen aneinander legen, aber nicht zu dicht. Um die Kugeln zusammenzuhalten, einen nur 1 cm hoch gefetteten Papierstreifen als Kragen herumlegen und mit einer Klammer befestigen. Das Papier soll doppelt so hoch wie der Teig sein. Nach dem Backen sogleich vom Blech lösen, den Streifen entfernen. Die Kugeln sind zusammengebacken und wirken wie Pflastersteine. Das Gebäck mit weißem Zuckerguß überziehen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.

Backen:

1. Blech

25-28 Min. 2/2 22-26 Min. 180°

weitere Bleche

14-18 Min. 2/2 22-26 Min. 180°

729 Honigkuchenplätzchen

500 g Honig
375 g Zucker
1 Eßl. Butter
.....
1kg Mehl
Salz
3 g Nelken
3 g Zimt
125 g geh. Mandeln
5 bitt. Mandeln
- gerieben -
1 Zitronengelb
50 g Zitronat
- gewürfelt -
1 Ei
10 g Hirschhornsalz
.....
Zuckerguß

Den Teig nach der Anweisung „Honig- und Sirupteig" S. 226 bereiten. Aus dem gleichmäßig ausgerollten Teig Formen ausstechen, auf ein leicht gefettetes, bemehltes Blech legen und mit verquirltem Ei, dem einige Tropfen Milch zugefügt sind, dünn bestreichen, abbacken und mit Zuckerguß überziehen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.

Backen:

1. Blech

20-25 Min. 2/2 15-20 Min. 180°

weitere Bleche

12-15 Min. 2/2 15-20 Min. 180°

Abb. 135: So entstehen Pflastersteine aus Honigteig, siehe Rezept Nr. 728.

730 Kathrinchen

375 g	Honig	2½ g	Nelken
250 g	Zucker	2½ g	Zimt
125 g	Fett	2 g	Ingwer
	(Butter od. Schmalz)	2 g	Kardamom
	.....	2	Eier
		5 g	Hirschhornsalz
750 g	Mehl		
	Salz	5 g	Pottasche

Den Teig nach der Anweisung „Honig- und Sirupteig" S. 226 bereiten. Aus dem ½ cm dick ausgerollten Teig mit der Spezialform „Kathrinchen" ausstechen und auf ein leicht gefettetes, mit Mehl bestäubtes Blech legen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.

Backen:

1. Blech

20-25 Min. 2/2 15-20 Min. 180°

weitere Bleche

15-18 Min. 2/2 15-20 Min. 180°

731 Siruppringen

500 g	Sirup	150 g	Nüsse od. Mandeln - gehackt -
150 g	Zucker		
	.....	1	Teel. Hirschhornsalz
600 g	Mehl		
5 g	Kardamom	1	Eßlöffel Rosenwasser
5 g	Nelken		
2 g	Ingwer		.....
	Zitronengelb	2	Eßlöffel Puderzucker

Den Teig nach der Anweisung „Honig- und Sirupteig" S. 226 bereiten und 1-3 Tage an einem warmen Ort stehen lassen. Dann nicht zu dünn ausrollen, in Streifen schneiden und nach dem Backen mit Zuckerwasser bestreichen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.

Backen:

1. Blech

25-30 Min. 2/2 14-18 Min. 180°

weitere Bleche

10-15 Min. 2/2 14-18 Min. 180°

732 Honigkuchenhäufchen

250 g	Honig	½	Teel. Nelken
200 g	Zucker	1	Messerspitze ger. Ingwer
1	Eßl. Fett		
1	Eßlöffel Marmelade	1	Messerspitze Kardamom
	.....	1	Eßl. Kakao
500 g	Mehl	⅛ l	Wasser
125 g	Sultaninen	1	Ei
65 g	Zitronat	½	Backpulver
65 g	Orangeat - gewürfelt -		.....
		150 g	Puderzucker
125 g	geh. Mandeln	1	Eßl. Rum
½	Zitronengelb		etwas heiß. Wasser
1	Teel. Zimt		bunter Mohn

Den Teig nach der Anweisung „Honig- und Sirupteig" S. 226 bereiten. Dazu den Kakao mit ⅛ l Wasser aufbrühen, nach dem Abkühlen mit dem Ei verquirlen, an den Teig gießen und zuletzt das mit etwas Mehl vermengte Backpulver unterarbeiten. Auf ein leicht gefettetes, bemehltes Blech mit dem Eßlöffel nicht zu kleine Häufchen setzen.
Nach dem Backen mit einer Rumglasur überziehen, und bevor diese ganz trokken ist, mit buntem Mohn bestreuen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Vorheizen:

10 Min. 3/3 Auf 180°

Einsetzen:

Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.

Backen:

20-30 Min. 2/2 25-30 Min. 180°

Was ist zu beachten?

Die Häufchen dürfen nicht hart werden, deshalb am besten in einem Steintopf aufbewahren, in den man auch ein Stück Brot legt.

733 „Krusen Brunen"

175 g	Sirup	500 g	Mehl
2	Eßl. Wasser	¼	Zitronengelb
170 g	Zucker	1	Prise Salz
170 g	Butter	1	Vanillezucker
	.....	1	Teel. Natron

Den Teig nach der Anweisung „Honig- und Sirupteig" S. 226 bereiten und zuletzt 1 Teelöffel Natron mit etwas Mehl vermengt hinzugeben. Sofort ausrollen und Formen ausstechen. Auf ein leicht mit

Mehl bestäubtes Blech legen und backen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.

Backen:

1. Blech

20-25 Min. 2/2 14-18 Min. 180-190°

weitere Bleche

10-12 Min. 2/2 14-18 Min. 180-190°

734 Sirupplätzchen

250 g Sirup
100 g Zucker
20 g Fett
.....
500 g Mehl
½ Teel. Zimt
½ Teel. Nelken
60 g Zitronat
- gewürfelt -
Orangenschale

oder

Zitr'schale
- feingehackt -
1 kl. Messersp. Hirschhornsalz
.....
5 g Pottasche
2 Eßlöffel Rosenwasser

Den Teig nach der Anweisung „Honig- und Sirupteig" S. 226 bereiten. Erst nach 1-2 Tagen dünn ausrollen, ausstechen und mit etwas Milch dünn bestreichen, damit er glänzend aussieht. Das Blech fetten und bemehlen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.

Backen:

1. Blech

22-25 Min. 2/2 12-15 Min. 180-190°

weitere Bleche

8-10 Min. 2/2 12-15 Min. 180-190°

735 Windbeutel Kaffeeküchlein

¼ l Wasser
50 - 65 g Butter
od. Schmalz
1 Prise Salz
1 Vanillezucker
.....
150 g Mehl
.....

1 Ei
.....
3 Eier
.....
Puderzucker
od. Zuckerguß
od. Schokoladenguß

Den Teig nach der Anweisung „Brandteig" Nr. 231 bereiten.

Abb. 136: Die Windbeutel werden bei ein wenig geöffnetem Wrasenschieber gebacken.

Mit einem Löffel 15 gleichmäßige Häufchen auf ein mit Wasser abgespültes oder gefettetes und bemehltes Blech setzen und sofort abbacken.

Die erkalteten Windbeutel aufschneiden, mit Schlagsahne oder Creme füllen und mit Puderzucker bestreuen oder mit einem Zucker- oder Schokoladenguß überziehen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech, mittlere oder untere Schiene.

Auf dem Blech, untere Schiene.

Backen:

35-40 Min. 2/3 35-45 Min. 210-225°
5-10 Min. 0/0 3- 5 Min. 0°

Was ist zu beachten?

Den Wrasenschieber von Anfang an etwas öffnen. Bei Windbeuteln während des Backens nicht nachsehen, da sie leicht zusammenfallen. Wer besonders sichergehen will, kann nach den Eiern einen gestrichenen Teel. Backpulver unterrühren.

736 Eclairs Liebesknochen

Rezept **Vanillecreme Nr. 802**
Windbeutel Nr. 735
.....
Guß Nr. 820-824

Den Teig nach der Anweisung „Brandteig" Nr. 231 bereiten, in einen Spritzbeutel mit weiter Tülle füllen und auf das

Abb. 137: Schön aufgegangene Windbeutel.

mit Wasser benetzte Blech fingerlange Stangen spritzen. Wie Windbeutel einsetzen, jedoch etwas kürzere Zeit backen. Nach dem Backen und Erkalten die Liebesknochen aufschneiden, mit einer Vanillecreme füllen und mit einem Kaffee-, Schokoladen- oder Rumguß überziehen.

737 Baisers Meringen

Grundrezept

1 Eischnee	½	**Vanillezucker**
70 - 80 g Zucker		od. ½ Eßl.
- fein -		Zitronensaft

Baiser- oder Meringenteig ist eine geschlagene, zähe Eischnee-Zuckermasse, zu der sich nur frische, kalte Eier eignen. Der Zucker muß sehr fein sein, und die Menge darf nicht wesentlich geändert werden, da die Festigkeit mit von dem Zuckeranteil abhängt. Durch Zusatz von Essig oder Zitronensaft kann das Festwerden der Baisermasse beschleunigt werden, da Eiweiß durch Säure quillt. Das Rezept von 3 Eischnee ergibt etwa 12-14 Baiserschalen je nach Größe.

Für die Baisermasse zuerst das Eiweiß schlagen oder gleich die Hälfte des Zukkers mit einschlagen, dann nach und nach eßlöffelweise unter weiterem Schlagen den feinen Zucker zusetzen, bis die Masse steif wird, dann die Säure zugeben.

Das Kuchenblech mit Wachs einreiben und bemehlen, damit das Gebäck von unten nicht bräunt oder auf feuchtes oder gefettetes Pergamentpapier geben. Das Blech muß bereits warm sein. Mit dem Teelöffel kleine Häufchen aufsetzen oder den Teig auf das Blech oder über Holzformen spritzen, die vorher 2 bis 3 Stunden in Wasser liegen müssen, damit die Masse nicht anklebt. Baisergebäck darf nicht bräunen, es muß weiß bis gelblich aussehen. Im Innern kann es noch etwas feucht sein, aber nicht schmierig. Es muß daher mehr trocknen als backen. Hohlbaisers oder Schalen zuletzt von unten mit dem Teelöffel etwas eindrücken oder auskratzen und nachtrocknen. Gespritztes Gebäck nicht aushöhlen. Als Füllung Schlagsahne nehmen.

Stufenschalter	**Temperaturregler**
Vorheizen:	
5 Min. 3/3	Auf 100-110°
Einsetzen:	
Auf dem Blech, mittlere Schiene.	Auf dem Blech, untere oder mittlere Schiene.
Trocknen:	
60-70 Min. 1/1	100 Min. 100-110°
20-30 Min. 0/0	10 Min. 0°

Was ist zu beachten?

Der Schnee von ganz frischem Eiweiß wird leichter gelb als der von weniger frischem.

738 Makronen Mandelhäufle

1 Eischnee	eventuell
80 g Zucker	½ Teelöffel
- fein -	Zitronensaft
80 g ger. Mandeln	oder Essig

Makronenteig ist auch eine Baisermasse (s. Nr. 737), der auf 1 Eiweiß 80 g geriebene Mandeln beigefügt werden. Nach Belieben an Stelle der Mandeln die gleiche Menge Nüsse, Kokosraspel, Semmelbrösel, Haferflocken oder Grieß verwenden. Der Zusatz von Zitronensaft oder Essig läßt die Masse schneller steif, aber auch fester werden.

Das Eiweiß recht steif schlagen, nach und nach den feinen Zucker unterrühren, bis eine dicke Masse entsteht. Dann eventuell die Säure und die geriebenen

Mandeln oder anderen Zutaten untermengen, die auch zum Teil vorher geröstet werden können. Die Makronen auf Oblaten oder gefettetes und bemehltes Papier setzen, am besten bis zum anderen Tag stehen lassen und dann mehr trocknen als backen. Nach dem Backen das Papier mit dem Gebäck auf ein nasses Tuch oder den befeuchteten Tisch legen, dann läßt es sich besser abnehmen.

Stufenschalter		Temperaturregler
Vorheizen:		
10 Min. 3/3	Auf	150-160°
Einsetzen:		
Auf dem Blech, mittlere Schiene.	Auf dem Blech, untere Schiene.	
Backen:		
25-30 Min. 1/1	25-35 Min.	150-160°
5-10 Min. 0/0	10-15 Min.	0°

Veränderungen

Die Mandeln in feine Stifte schneiden und vorher hellgelb rösten.
An Stelle von 50 g Mandeln 50 g geriebene Semmel oder Zwieback hinzugeben.

Hägenmarkmakronen

Unter den mit Zucker gerührten Eischnee 1-1½ Eßl. Hägenmark (Hagebuttenmarmelade) geben, bevor die Mandeln untergearbeitet werden. Davon ovale Häufchen auf das Papier setzen, mit Baisertupfen oder -streifen verzieren oder mit Eiweißguß dünn bestreichen und an der Luft nachtrocknen.

Gewürzmakronen

Zitronengelb, 1 Teelöffel Zimt, 1 Prise Nelken, 25 g kleingeschnittenes Orangeat und 25 g Zitronat hinzufügen.

Haselnußmakronen

Zur Hälfte geriebene Haselnüsse und Mandeln nehmen.

Suppenmakrönchen

An Stelle von einem Teil Mandeln geriebene Semmel zusetzen. Es genügen: 1 Eiweiß, 80 g Zucker, 50-60 g Mandeln und etwa 1 gestr. Eßl. Semmelbrösel. Nur kleine, haselnußgroße Häufchen aufsetzen, die zum Trocknen kürzere Zeit gebrauchen.

739 Zimtsterne

4	**Eiweiß**	**2**	**Messersp. Zimt**
250 g	**Zucker**	**300 g**	**ger. Mandeln**
	- fein -		- ungeschält -

Eischnee und Zucker 25 Min. schaumig rühren, davon 3 Eßlöffel voll zurücklassen. Den Rest mit den geriebenen ungeschälten Mandeln und dem Zimt vermengen. Den Teig ½-¾ cm dick auf einem mit Puderzucker bestreuten Brett ausrollen. Sterne ausstechen, mit einem Tupfen der zurückbehaltenen Baisermasse verzieren oder dünn damit bestreichen und auf ein gefettetes Blech setzen.

Stufenschalter		Temperaturregler
Vorheizen:		
10 Min. 3/3	Auf	175°
Einsetzen:		
Auf dem Blech, mittlere Schiene.	Auf dem Blech, untere Schiene.	
Backen:		
22-25 Min. 1/2	15-20 Min.	160-175°

740 Schokoladenmuscheln

4	**Eiweiß**	**250 g**	**ger. Mandeln**
250 g	**Zucker**	**5**	**bitt. Mandeln**
	- fein -	**1**	**Messerspitze Zimt**
125 g	**Schokolade**		
	- gerieben -		

Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und mit dem Zucker ½ Std. rühren. Dann die geriebene Schokolade, Zimt und die geriebenen, ungeschälten oder abgezogenen Mandeln untermengen. Von dem Teig kleine Kugeln drehen, 2-3 Std. ruhen lassen, dann in den bemehlten Muschelmodel drücken, herausklopfen und über Nacht auf dem Brett liegen lassen. Am anderen Tag auf ein gefettetes und bemehltes Blech setzen und mehr trocknen als backen.

Stufenschalter		Temperaturregler
Vorheizen:		
10 Min. 3/3	Auf	160°
Einsetzen:		
Auf dem Blech, mittlere Schiene.	Auf dem Blech, untere Schiene.	
Backen:		
25-30 Min. 1/1	18-22 Min.	150-160°

741 Springerle

4	**Eier**	**1**	**Messerspitze**
500 g	**Zucker**		**Hirschhorn-**
	- fein -		**salz**
1	**Vanillezucker**	**1**	**Pr. Salz**
	o d e r		.....
	Zitronengelb	**1-2**	**Eßlöffel**
500 g	**Weizenmehl**		**Anissamen**

Eier und Zucker etwa ½ Std. rühren, dann das Gewürz zufügen und nach und nach ⅔ des gesiebten Mehls. Das restliche Mehl auf dem Brett unterarbeiten, den Teig zudecken und kaltstellen. Nach einiger Zeit einen Teil des Teiges etwa ¾ cm dick ausrollen, in den mit Mehl bestäubten Springerlemodel pressen, wenden und mit dem Teig fest auf das Brett drücken, damit das Muster gut herauskommt. Den Model abheben, die Stücke auseinander schneiden, auf ein mit Anis bestreutes Blech legen und 12-20 Std. zum Trocknen an einen mäßig warmen Ort stellen. Die Springerle dann bei schwacher Hitze mehr trocknen als backen.
Sie müssen obenauf weiß aussehen und ein sogenanntes „Füßchen" bekommen.

Stufenschalter	**Temperaturregler**
Vorheizen:	
5-10 Min. 3/3	Auf 160°
Einsetzen:	
Auf dem Blech, mittlere Schiene.	Auf dem Blech, untere oder mittlere Schiene.
Backen:	
25-30 Min. 1/2	22-30 Min. 150-160°

Abb. 138: Den festen Springerleteig drückt man in Holzmodel, die man mit Mehl ausstäubt, damit er sich gut löst.

742 Pomeranzen-Nüsse

3	**Eier**	**275 g**	**Mehl**
250 g	**Zucker**		- fein -
50 g	**Orangeat**	**1**	**Teel. Backp.**
50 g	**Zitronat**		- gestrichen -

Eier und Zucker schaumig rühren oder schlagen, nach und nach die anderen Zutaten, Orangeat und Zitronat feingewiegt, beifügen und aus dem Teig kleine Kugeln formen und auf ein gefettetes Blech setzen. Ist der Teig zu weich, eine Zeitlang ruhen lassen, ehe man ihn formt und dann recht milde backt.

Stufenschalter	**Temperaturregler**
Vorheizen:	
10 Min. 3/3	Auf 175°
Einsetzen:	
Auf dem Blech, mittlere Schiene.	Auf dem Blech, untere Schiene.
Backen:	
18-20 Min. 2/2	18-20 Min. 175°

743 Anisplätzchen
oder Vanilleplätzchen

7	**Eier**	**500 g**	**Mehl**
500 g	**Zucker**	**1**	**Pr. Salz**
	- fein -	**1**	**Teel. Anis**
			- gestoßen -

Eier und Zucker 30 Min. schaumig rühren, dann mit dem Mehl und Anis vermengen. Von dieser Masse mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf ein gefettetes Blech setzen. Sie müssen über Nacht an einem warmen Ort stehen, bis sich oben ein Häutchen gebildet hat. Beim Backen entstehen zwei Schichten, unten das sogenannte Füßchen, oben die

Abb. 139: Bei den mehr getrockneten als gebackenen Springerle sind die hübschen Figuren der Holzmodel deutlich erkennbar.

schaumige Masse. An Stelle von Anis nach Belieben Vanille zugeben.
Einsetzen und backen wie Springerle Nr. 741, aber etwas kürzere Zeit.

744 Elisenlebkuchen

5	Eier	2	Zitr'schalen
500 g	Zucker		- feingewiegt -
2 g	Muskatblüte	125 g	Orang'schale
15 g	Zimt	500 g	ger. Mandeln

Eier und Zucker ½ Std. schaumig rühren und mit den anderen Zutaten vermengen. Die Zitronen- und Orangenschale fein wiegen. Kleine Häufchen auf Oblaten setzen und auf einem leicht gefetteten Blech abbacken.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech, mittlere Schiene. Auf dem Blech, untere oder mittlere Schiene.

Backen:

1. Blech

15-18 Min. 3/3 15-20 Min. 175°

weitere Bleche

8-10 Min. 2/2 15-20 Min. 175°

Was ist zu beachten?

Die Elisenlebkuchen nicht zu scharf backen; die Zeit ist je nach der Höhe des Teiges verschieden, lieber eher ausschalten und die Speicherwärme einwirken lassen.

745 Nürnberger Lebkuchen

auf Oblaten

3	Eier	50 g	Zitronat
200 g	Zucker	150 g	Mandeln
	.....	5	bitt. Mandeln
½	Zitronengelb		- gerieben -
1	Pr. Nelken	250 g	Mehl
1	Pr. Kardamom		.....
8 g	Zimt		Zuckerwasser
1	Pr. Salz		z. Bestreichen

Eier und Zucker 20 Min. schaumig rühren. Das Zitronat in feine Stifte, die süßen Mandeln in Scheibchen schneiden. Alle Gewürze und zuletzt das gesiebte Mehl nach und nach zu der schaumigen Eimasse geben. Mit einem in Wasser getauchten Teelöffel kleine Häufchen auf runde Oblaten von 6 cm Durchmesser setzen. Auf einem leicht gefetteten oder gewachsten Blech goldgelb backen. Die Masse ergibt 32-35 Stück. Um sie glänzend zu machen, nach dem Herausnehmen mit Zuckerwasser bestreichen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech, mittlere Schiene. Auf dem Blech, untere Schiene.

Backen:

1. Blech

15-18 Min. 3/3 15-18 Min. 175°

weitere Bleche

12-15 Min. 2/2 15-18 Min. 175°

Kleingebäck und Pasteten zu Tee, Wein und Bier

746 Käseplätzchen

125 g	Mehl	125 g	Butter
125 g	Schweizer-käse		.....
			Ei
			z. Bestreichen

Das Mehl auf ein Brett sieben, den geriebenen Käse hinzugeben und die Butter in Flöckchen daraufsetzen. Dann alles mit einem großen Messer durcheinanderhacken und zuletzt schnell mit kalten Händen verarbeiten. ½ Std. ruhen lassen, Streifen dünn ausrädern oder Halbmonde ausstechen, mit verquirltem Ei dünn bestreichen und auf ein Blech legen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.

Backen:

1. Blech

15-18 Min. 3/3 10-12 Min. 210°

weitere Bleche

10-12 Min. 2/2 10-12 Min. 210°

747 Käseknusperchen

150 g	**Haferflocken**	**1**	**Pr. Paprika**
50 g	**Mehl**	**1**	**Ei**
1	**Teel. Backp.**	**4-5**	**Eßl. Wasser**
50 g	**ger. Käse**	**150 g**	**Butter**
1	**Prise Salz**		

Die Haferflocken mit dem Mehl, Backpulver, Käse und Salz in einer Schüssel mischen. Dann das Ei mit Wasser anrühren, zu dem Mehl geben. Das Fett weich, aber nicht heiß werden lassen und unter die Masse mengen. Nach dem Durchkneten den Teig kaltstellen. Kleine Kugeln formen, plattdrücken und auf ein ungefettetes Blech setzen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.

Backen:

1. Blech

18-22 Min. 3/3	12-15 Min.	220°

weitere Bleche

8-12 Min. 3/3	12-15 Min.	220°

748 Kümmelstangen Salzstangen

100 g	**Butter**	**1**	**Teel. Backp.**
280 g	**Mehl**		- gestrichen -
7	**Eßl. Milch**		
1	**Pr. Salz**		**Ei**
			z. Bestreichen
			Kümmel

Die Butter zu Sahne rühren, nach und nach alle anderen Zutaten untermengen und gut verarbeiten. Dann ausrollen, Streifen schneiden oder ausrädern und von den Enden aus in entgegengesetzter Richtung zu einer Spirale drehen, dünn mit verquirltem, ganzem Ei bestreichen, mit Kümmel oder Salz bestreut auf das gefettete Blech setzen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.

Backen:

1. Blech

18-22 Min. 3/3	10-12 Min.	210-220°

weitere Bleche

8-10 Min. 3/3	10-12 Min.	210-220°

749 Roggenplätzchen

nach Knäckebrotart

125 g	**Butter**	**⅛ l**	**Milch**
500 g	**Roggenmehl**		**Salz**
			Kümmel

Die Butter zu Sahne rühren, die anderen Zutaten hinzugeben, den Teig verarbeiten, bis er glänzend aussieht. So dünn wie möglich ausrollen, in Streifen schneiden, auf ein Blech setzen, das weder gefettet noch bemehlt ist.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.

Backen:

1. Blech

18-20 Min. 3/3	8-10 Min.	210-225°

weitere Bleche

8-10 Min. 3/3	8-10 Min.	210-225°

750 Käsewindbeutel

½	**Brandteig Nr. 683 ohne Zucker**	**1**	**Eßlöffel Parmesankäse**

Zur Käsecreme:

entweder

¼ l	**Schlagsahne**	**1**	**Prise Paprika**
1	**Prise Salz**	**50 g**	**Parmesankäse**

oder

¼ l	**Milch**	**25 g**	**Parmesankäse**
1	**Prise Salz**	**1**	**Prise Paprika**
1	**Eigelb**		
15 g	**Stärkemehl =**		
	1 gestr. Eßl.	**1-2**	**Eischnee**

Den Brandteig zum Schluß mit dem geriebenen Käse verrühren. Etwa 15 kleine Teighäufchen auf das mit Wasser benetzte Blech setzen und bei ein wenig geöffnetem Wrasenschieber backen.
Inzwischen Käsecreme nach 1. oder 2. Art herstellen. Entweder unter die steife Schlagsahne Salz, Paprika und geriebenen Käse mengen oder Milch, Ei, Stärkemehl auf der Kochplatte unter Rühren aufkochen, abnehmen, den geriebenen Käse und den steifen Eischnee unterziehen. Die Masse kühlstellen. Die Windbeutel nach dem Erkalten glatt aufschneiden, etwas Käsecreme einfüllen, zusammensetzen und als Vorspeise oder Beilage für Gemüse reichen.
Einsetzen und Backen wie Rez. Nr. 735.

751 Pasteten

Blätterteig
Nr. 662-664

Füllung:
Beliebiges Ragout
oder Frikassee

Für Pasteten runde Formen von 8½ cm Durchmesser ausstechen. Das untere Plätzchen ½ cm, das obere 1 cm dick ausrollen. Die höheren in der Mitte nochmals ausstechen, so daß ein Ring und ein kleines, rundes Stück entstehen. Die Ringe vorsichtig mit Eiweiß bestreichen und diese bestrichene Seite auf die runden Platten legen, damit die beiden Teile zusammenhalten. Obenauf dünn mit Eigelb bepinseln, ebenso die kleinen Teigplätzchen. Darauf achten, daß nichts am Rand herunterläuft. Die Teile auf ein mit Wasser benetztes Blech setzen und backen. Nach dem Backen etwas aushöhlen, mit einem Ragout oder Frikassee füllen und das kleine Hütchen obenauflegen. Heiß zu Tisch bringen. Das Rezept ergibt ungefähr 9-12 Stück.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.

Backen:

25-30 Min. 3/3 25-30 Min. 225°
5 Min. 0/0

Was ist zu beachten?

Die Hütchen sind natürlich eher fertig und müssen daher früher herausgenommen werden.

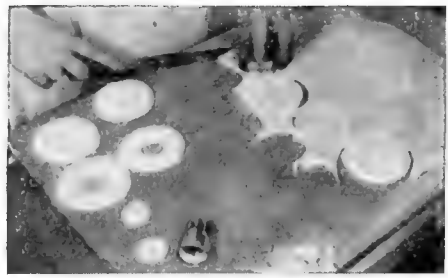


Abb. 140: Der Teig zu den Blätterteigpasteten wird ausgerollt, runde flache Platten ausgestochen, von denen man eine in der Mitte nochmals aussticht.

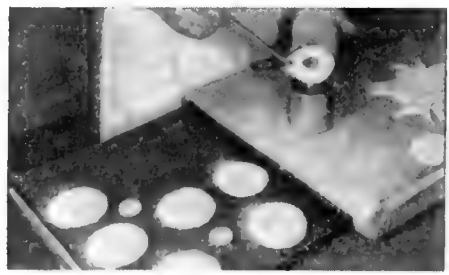


Abb. 141: Der Rand des in der Mitte ausgestochenen Plätzchens wird dünn mit Eiweiß bestrichen und auf das andere gedrückt.

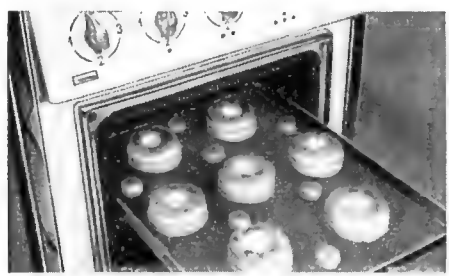


Abb. 142: Pasteten erfordern starke Hitze und werden auf mit Wasser benetztem Blech abgebacken, damit sie nicht zu scharf geraten.

Abb. 143: Die Pasteten werden mit einer Fleischfarce oder einem Ragout gefüllt und warm gegessen.

752 Schinkenhörnchen

Belieb. Blätterteig
Nr. 662-664

Füllung:
30 g Butter
125 g Schinken
- roh oder gekocht -
Zwiebel
- gerieben -
1 Eßl. Sahne
Petersilie
- gehackt -
Salz

Den Teig ausrollen, Dreiecke oder Quadrate schneiden, etwas von der Füllung hineingeben, zu der alle Zutaten der Reihe nach verrührt werden. Das Teigstück zu einem Hörnchen aufrollen. Das Blech mit Wasser abspülen, die Hörnchen daraufsetzen und obenauf mit ver-

dünntem Ei oder Eigelb bestreichen und sofort einschieben.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.

Backen:

30-35 Min. 3/3	22-28 Min. 225°
5-10 Min. 0/0	3- 5 Min. 0°

753 Würstchen in Blätterteig

Belieb. Blätterteig **Eiweiß**
Nr. 662-664 zum Kleben
..... **Ei**
5 Paar Würstchen zum Bestreichen

Den Blätterteig ausrollen. Rechtecke passend zu der Größe eines Würstchens schneiden. Den Teigrand dünn mit Eiweiß bestreichen, das Würstchen auflegen, die eine Teighälfte über die andere klappen und die Ränder leicht aufeinanderdrücken, damit der Teig beim Backen zusammenhält. Das Gebäck obenauf mit verdünntem Ei oder Eigelb bestreichen. Das Blech nur mit Wasser benetzen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.

Backen:

30-35 Min. 3/3	22-28 Min. 225°
5- 7 Min. 0/0	3- 5 Min. 0°

754 Käse in Blätterteig

Belieb. Blätterteig **Chesterkäse**
Nr. 662-664 oder ein anderer
..... Schmelzkäse

Den Blätterteig ausrollen. Vierecke schneiden, ein Stücken Käse von etwa 8 cm Länge und 1 cm Querschnitt hineinlegen. Weiter wie im Rezept Nr. 753.

755 Specktäschchen

oder Fleischtäschchen

250 g	**Mehl**		Füllung:
20 g	**Hefe**	**125 g**	**Schinken-**
4	**Eßl. Milch**		**speck**
1	**Teel. Zucker**		o. Fleischreste
-	gestrichen -	**1**	**gestr. Teel.**
1	**Prise Salz**		**Butter**
50 g	**Butter**	**1**	**kl. Zwiebel**
	od. Schmalz		

Einen Hefeteig auf 1. Art S. 189 bereiten, gut abschlagen und gehen lassen. Dann nicht zu dünn ausrollen. Runde Plätzchen von etwa 8 cm Durchmesser ausstechen, in die Mitte etwas Füllung geben. Die eine Hälfte des Teigplätzchens am Rand dünn mit Eiweiß bestreichen, die andere Seite darüberklappen und Rand auf Rand leicht andrücken. Die Teigtaschen aufs Blech legen, etwas aufgehen lassen, dünn mit Milch bestreichen und backen.

Abb. 144: Würstchen oder Käsestücke werden in Blätterteig eingehüllt.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Auf dem Blech auf die mittlere Schiene.

Backen:

22-25 Min. 2/3	18-22 Min. 200-210°
5 Min. 0/0	3- 5 Min. 0°

756 Salzmandeln

Süße	**Eiweiß**
Mandeln	**Salz**

Die abgezogenen Mandeln in Eiweiß wenden, mit Salz bestreuen und auf einem mit feuchtem Pergamentpapier belegten Blech im Backofen trocknen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Vorheizen:

15 Min. 3/3	Auf 175°

Einsetzen:

Auf dem Blech auf die obere Schiene.

Rösten:

8-10 Min. 3/0	8-10 Min. 175°
5 Min. 0/0	2- 3 Min. 0°

Torten

Torten können aus verschiedenen Teigarten hergestellt werden. Man verwendet dazu Hefe-, Rühr-, Biskuit- und Mürbeteig und wählt auch Zusammensetzungen zweier Teigsorten. Die Zubereitung der einzelnen Teigarten ist unter dem betreffenden Abschnitt zu finden, ebenso die der Tortenfüllungen und Güsse. Auch das Backen von Torten, die durch die feine Beschaffenheit des Teiges oft empfindlich sind und eine gleichbleibende Hitze benötigen, macht im elektrischen Backofen keine Mühe und Schwierigkeit. Wir erhalten eine gleichmäßig aufgegangene Torte mit glatter Oberfläche und erleben es nicht mehr, daß sie in der Mitte in die Höhe getrieben wird und einen Auswuchs bekommt oder geplatzt ist, was uns beim Füllen und Verzieren stören würde, sondern das Ergebnis ist bei richtiger Teigbereitung stets gleichbleibend gut.

Alle Torten, ganz gleich, aus welcher Teigmasse sie bestehen, werden im stufengeregelten Backofen auf der unteren Schiene des kalten Backraumes eingesetzt und mit Oberhitze 2 und Unterhitze 3 gebacken. Beim Bereiten mehrerer Torten hintereinander, wie es bei festlichen Anlässen vorkommt, kann es bei stark beheizten Öfen mit der angegebenen Schalteinstellung auf die Dauer zu viel der Hitze werden. Man schaltet dann herunter auf 1/2, gibt aber nach wie vor schwächere Ober- als Unterhitze.
Im Backofen mit Temperaturregler erfolgt das Einsetzen noch tiefer. Wie bei allem Gebäck in der Form legen wir den gekröpften Rost auf den Boden mit der Wölbung nach oben. Die Temperaturgrade liegen je nach Teigart zwischen 180-225°. Sehr helle Formen aus Aluminium oder Weißblech können auch direkt auf den Boden gestellt werden.

757 Hefeteig-Obsttorte

mit Grieß-, Biskuit- od. Sahneguß

Hefeteigboden Nr. 587	**Grießguß Nr. 836**
	o d e r
	Biskuitguß
¾ kg **Äpfel**	Nr. 835
od. Kirschen	o d e r
od. Stachelb.	Sahneguß
od. Pflaumen	Nr. 838
od. Heidelb.	

Mit dem Hefeteig nach der Anweisung Nr. 785 eine Springform auslegen und einen kleinen Rand machen.
Das vorbereitete rohe oder gedünstete Obst darauf verteilen und den Guß darüber füllen. Wird die Torte kalt eingesetzt, ist es nicht nötig, sie vorher noch gehen zu lassen. Im andern Fall den Boden mit dem Obst ruhen lassen, dann erst den Guß auffüllen und abbacken.

Stufenschalter	**Temperaturregler**
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost auf den Boden.
Backen:	
30-35 Min. 2/3	25-30 Min. 200°
5-10 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

758 Bienenstichtorte

75 g	**Butter**	100 g	**Mandeln**
75 g	**Zucker**	1	**Eßl. Milch**
2	**Eier**		
150 g	**Weizenmehl**	¼ l	**Milch**
50 g	**Stärkemehl**	1	**Eßl. Zucker**
3	**Teel. Backp.**	½	**Vanille-**
	- gestrichen -		**puddingpulv.**
4	**Eßl. Milch**		od. 25 g
			Stärkemehl
75 g	**Butter**		u. 1 Eigelb
100 g	**Zucker**	40 g	**Butter**
	Vanillezuck.	10 g	**Kokosfett**

Von den zuerst angegebenen Zutaten einen Teig nach der Anweisung „Rührteig" S. 210 herstellen, in die Springform füllen und mit dem Bienenstichbelag vorsichtig bestreichen. Dazu Butter, Zucker, Vanille und geriebene Mandeln aufkochen, die Milch unterrühren und die Masse erst abkühlen lassen, ehe man sie aufträgt. Die Torte sofort abbacken, und nachdem sie ausgekühlt ist, einmal durchschneiden und die Vanillecreme auf den Boden füllen. Einen Tag durchziehen lassen. Für die Creme einen üblichen Vanilleflammeri kochen mit Puddingpulver oder Stärkemehl und Eigelb. In die heiße Masse Butter und Kokosfett ge-

ben und bis zum Erkalten immer wieder durchrühren, damit die Creme glatt bleibt.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost auf den Boden.
Backen:	
30-35 Min. 2/3	30-35 Min. 200°
5-10 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

Was ist zu beachten?

Den Bienenstichbelag nicht zu dicht an den Rand füllen, damit er nicht anbäckt. Nach dem Herausnehmen sofort mit einem in heißes Wasser getauchten Messer am Tortenrand entlangfahren und die Form öffnen, da der Bienenstich sonst am Rand ganz hart wird und beim späteren Herausnehmen reißen würde, so daß die Torte dann unschön aussähe.

759 Mandelsandtorte

250 g	Butter	250 g	Weizenmehl
250 g	Zucker	1	Teel. Rum
4	Eier		od. Arrak
	Zitronengelb		.....
125 g	ger. Mandeln	125 g	Mandeln
		1	Eßl. Zucker

Butter und Zucker ¼ Stunde schaumig rühren, nach und nach die Eier und die Hälfte des Mehls zusetzen und wieder ¼ Std. rühren. Dann Zitronengelb, die abgezogenen geriebenen Mandeln, das restliche Mehl und den Rum zufügen. Eine Springform leicht fetten, am Boden und Rand mit gefettetem Butterbrotpapier auslegen und den Teig einfüllen. Obenauf die abgezogenen, in feine Stifte geschnittenen und mit Zucker vermengten Mandeln streuen.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost auf den Boden.
Backen:	
35-40 Min. 2/3	30-35 Min. 200°
15 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

Veränderung

Die Torte durchschneiden und innen mit gutem Gelee oder feiner Marmelade füllen. Sie gewinnt, wenn sie etwas älter ist, also 1-2 Tage ablagern kann.

760 Sandkuchen-Obsttorte

250 g	Butter	2	Eßl. Rum
200 g	Zucker		.....
3	Eier	750 g	Äpfel
¼	Zitronengelb	1	Eßl. Zucker
250 g	Mehl		Mandeln

Butter und Zucker sahnig rühren, nach und nach die Eier zugeben und gut verarbeiten. Dann Mehl und Rum hinzufügen. In eine Tortenform zuerst den Teig füllen und darauf die geschälten und in dicke Scheiben geschnittenen Äpfel legen. Obenauf 1 Eßl. Zucker mit einigen gehackten Mandeln streuen.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost auf den Boden.
Backen:	
40-45 Min. 2/3	35-40 Min. 200°
10-15 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

761 Rührkuchen-Obsttorte

125 g	Butter	50 g	Stärkemehl
125 g	Zucker	2	Teel. Backp.
3	Eier		.....
1	Eßlöffel	750 g	Obst
	Zitronensaft		belieb. Art
150 g	Weizenmehl		Puderzucker

Butter und Zucker schaumig rühren, die Eier nach und nach hinzugeben und das mit dem Backpulver vermengte Mehl. Den Teig in eine Springform füllen, mit beliebigem Obst belegen. Werden Äpfel genommen, so sind sie nach dem Schälen zu halbieren. Die gewölbte Seite in gleichmäßigen Abständen ½ cm tief einschneiden, sie muß oben liegen. Das Ganze dünn mit Puderzucker bestäuben, damit die Torte glänzend wird, dann abbacken. Beim Abbacken läuft der Teig teilweise über das Obst.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost auf den Boden.
Backen:	
35-40 Min. 2/3	30-35 Min. 200°
10 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

Veränderung

An Stelle von Stärkemehl kann auch Weizenmehl verwendet werden. Ist der

Teig sehr fest und ist kein Zitronensaft zur Verfügung, 1-2 Eßl. Wasser zusetzen; das macht den Teig lockerer als Milch.

762 Obst-Krümeltorte

500 g	Mehl	2	Eier
1	Backpulver		.....
2-3	Tropfen		Kirschen
	Mandelessenz		od. Pflaumen
250 g	Zucker		od. Äpfel
150 g	Butter		- gedünstet -

Mehl, Backpulver, Zucker und Mandelessenz in der Schüssel vermengen und die Butter in Flöckchen darauf verteilen. Dann die verquirlten Eier darübergießen und mit den Händen Streusel formen.

Die knappe Hälfte in eine Springform krümeln, eingekochtes oder gedünstetes, abgetropftes Obst darauflegen und den Rest der Streusel obenauf verteilen.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost auf den Boden.
Backen:	
40-45 Min. 2/3	35-40 Min. 200-210°
10 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

763 Feiner Kranz

mit Schokoladencreme

125 g	Butter	1	Teel. Kakao
175 g	Zucker		- dunkel -
2	Eier	2	Eßl. Kaffee-
1	Prise Salz		flüssigkeit
1	Vanillezuck.	100 g	Puderzucker
	od. 5 bittere	100 g	Butter
	Mandeln	10 g	Kokosfett
	- gerieben -	1	Ei
200 g	Weizenmehl		.....
100 g	Stärkemehl		Spaltmandeln
¾	Backpulver		od. Pistazien
4-6	Eßl. Milch		od. Krümel-
	.....		schokolade
100 g	Schokolade		z. Verzieren

Den Teig nach der Anweisung „Rührteig" S. 210 bereiten und in einer Kranzform abbacken.

Nach dem Erkalten zweimal durchschneiden und füllen. Zur Füllung die Schokolade in Stücke bröckeln und an warmer Stelle oder im Wasserkochereinsatz mit dem Kaffee zergehen lassen, dann den Zucker hinzufügen, der sich ganz auflösen muß, zuletzt das Fett und das verquirlte Ei. Alles gut durchrühren und kaltstellen. Die abgekühlte Masse in den aufgeschnittenen Kranz streichen, mit dem Rest außen überziehen.

Obenauf nach Belieben Spaltmandeln, gehackte Pistazien, Krümel- oder Trüffelschokolade streuen.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost auf den Boden.
Backen:	
30-35 Min. 2/3	30-35 Min. 200°
5-10 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

Was ist zu beachten?

Am besten bittere Schokolade nehmen. Der Kranz muß wenigstens einen Tag durchziehen.

764 Frankfurter Kranz

100 g	Butter	2	Eßl. Milch
150 g	Zucker		- n. Bedarf -
3	Eier		.....
	- groß -		Vanille-
1	Eßlöffel		Buttercreme
	Zitronensaft		Nr. 805
150 g	Weizenmehl		.....
50 g	Stärkemehl	75 g	Mandeln
2	gestr. Teel.	1	Eßl. Zucker
	Backpulver	1	Teel. Butter
			- gestrichen -

Den Teig nach der Anweisung „Rührteig" S. 210 bereiten und in der gefetteten Kranzform backen, am besten 1-2 Tage vor dem Anschnitt. Den Kranz zweimal aufschneiden, mit der Vanille-Buttercreme füllen und obenauf bestreichen. Die Mandeln abziehen, hacken und in der Butter mit dem Zucker leicht braun rösten, dann über den Kranz verteilen.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost auf den Boden.
Backen:	
25-30 Min. 2/3	30-35 Min. 200°
5-10 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

765 Worpsweder Torf

125 g	Butter	50 g	Stärkemehl
175 g	Zucker	½	Backpulver
2	Eier		.....
100 g	ger. Mandeln	100 g	Schokolade
4	bitt. Mandeln		- gerieben -
	- gerieben -	1	Eßl. Kakao
25 g	Schwarzbrot		- gestrichen -
	- gerieben -	125 g	Puderzucker
⅛ l	Milch	3-4	Eßl. Wasser
200 g	Weizenmehl		od. Kaffee
1½	Eßl. Kakao	10 g	Kokosfett

Den Teig nach der Anweisung „Rührteig" S. 210 bereiten und in einer Rehrükkenform backen. In Ermanglung einer solchen, eine Kastenform nehmen. Wenn der Kuchen erkaltet ist, die Kuchenecken und -ränder etwas abrunden, damit er eine bessere Form erhält. Dann mit dem Guß überziehen. Dazu alle Zutaten im Wasserbad vermengen und glattrühren.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost auf den Boden.
Backen:	
45-55 Min. 1/3	35-40 Min. 190-200°
10-15 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

Was ist zu beachten?

Der Kuchen muß 2 Tage durchziehen, da er sonst leicht bröckelt.

766 Baumstamm

125 g	Butter	½ l	Milch
125 g	Zucker	3	Eßl. Zucker
3	Eigelb	2	Eßl. Kakao
1	Prise Salz	1	Vanille-puddingpulv.
¼	Zitronengelb		oder 50 g Stärkemehl
⅛ l	Milch	1	Eigelb
250 g	Mehl		.....
½	Backpulver	50 g	Kokosfett
3	Eischnee	125 g	Butter
	.....		

Alle Zutaten nach der Anweisung „Rührteig" S. 210 verrühren und in einer Rehrücken- oder Kastenform backen.
Bei Benutzung einer Kastenform sind nach dem Erkalten des Kuchens die Kuchenecken und -ränder ringsherum etwas abzurunden, damit er als „Baumstamm" eine bessere Form bekommt.

Zu der Creme Milch, Zucker und Kakao aufkochen, das mit etwas zurückgelassener Milch verrührte Puddingpulver oder Stärkemehl und Eigelb unter Rühren hineingeben und nach dem Durchkochen kaltstellen. Häufig rühren, damit sich keine Haut bildet. Das Kokosfett an warmer Stelle weichwerden lassen, schaumig rühren, die Butter hinzugeben und, wenn die Masse sahnig ist, nach und nach den erkalteten Pudding. Den Baumstamm aufschneiden und mit der Creme füllen. Außen mit dem Rest der Creme überziehen und verzieren, indem mit einer Gabel Längsrillen gezogen werden. Den Kuchen am besten einen Tag vor dem Anschnitt bereiten.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost auf den Boden.
Backen:	
45-50 Min. 1/3	30-35 Min. 190-200°
10-15 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

767 Apfel-Quarktorte

125 g	Butter	1 kg	Quark
3	Eigelb	75 g	Grieß
250 g	Zucker	1	Teel. Backp.
1	Vanille-saucenpulv.		.....
1	Pr. Salz	3-4	Äpfel
			.....
		3	Eischnee

Butter, Zucker und Eigelb sahnig rühren, nach und nach den durch ein Sieb gestrichenen Quark, den Grieß, Vanillepulver und Backpulver zusetzen. Die Äpfel schälen, in feine Blättchen schneiden, unter den Teig geben und zuletzt den steifen Eischnee unterziehen. Die Masse in der Tortenform backen und zur Mitte hin etwas höher streichen.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost auf den Boden.
Backen:	
50-55 Min. 2/3	50-60 Min. 200°
10 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

768 Kirsch-Grießtorte

½ l Milch
125 g Grieß
60 g Butter
125 g Zucker
3 Eigelb
Zitronengelb
65 g Mandeln
3 Eischnee
½ kg Kirschen

Zuerst einen Grießbrei kochen und erkalten lassen. Butter, Zucker und Eigelb schaumig rühren, abgeriebene Zitronenschale und gehackte Mandeln zusetzen, unter denen einige bittere sein können. Dann nach und nach den erkalteten Grießbrei hinzugeben und den steifen Schnee unterziehen. Als letztes die entsteinten sauren oder süßen Kirschen unterheben.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Mit dem Rost, untere Schiene. Mit dem Rost ⎍ auf den Boden.

Backen:

40-50 Min. 2/3 — 40-45 Min. 200°
10 Min. 0/0 — 5-10 Min. 0°

769 Einfache Schokoladentorte

60 g Butter
200 g Zucker
60 g Kakao
2 Eier
1 Eßl. Rum
⅛ l Milch
- knapp -
250 g Mehl
½ Backpulver
Vanille-buttercreme Nr. 805 od. Schokoladenbuttercreme Nr. 810

Alle Zutaten nacheinander verrühren und in der Springform abbacken.
Die Torte zweimal durchschneiden, mit Buttercreme füllen, nach Belieben auch oben mit Creme bestreichen und verzieren oder mit einem Guß überziehen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Mit dem Rost, untere Schiene. Mit dem Rost ⎍ auf den Boden.

Backen:

25-30 Min. 2/3 — 25-30 Min. 200°
10-15 Min. 0/0 — 5-10 Min. 0°

770 Einfache Nußtorte

250 g Mehl
1 Backpulver
200 g Zucker
250 g Haselnüsse
- gerieben -
5 bitt. Mandeln
1 Prise Salz
⅛ l Milch
⅛ l Kaffee
von 25-30 g
beliebige Füllung

Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, in eine Tortenform füllen und backen. Beliebig mit Schlagsahne oder Creme füllen und mit einem Rum-, Kakao- oder Schokoladenguß überziehen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Mit dem Rost, untere Schiene. Mit dem Rost ⎍ auf den Boden.

Backen:

30-35 Min. 2/3 — 25-30 Min. 200°
10 Min. 0/0 — 5-10 Min. 0°

771 Feine Biskuittorte

1. Grundrezept

6-8 Eigelb
125 g Zucker
- fein -
Vanille oder Zitronengelb
6-8 Eischnee
75 g Zucker
- fein -
100 g Weizenmehl
100 g Stärkemehl

Den Teig nach der Anweisung „Biskuitteig" S. 216 ohne Wasser und Backpulver bereiten und in der mit Papierfutter ausgelegten Springform backen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Mit dem Rost, untere Schiene. Mit dem Rost ⎍ auf den Boden.

Backen:

30-35 Min. 2/3 — 25-30 Min. 190°
5-10 Min. 0/0 — 5-10 Min. 0°

Veränderung

Für feinen Schokoladenbiskuit mit dem Mehl 50 g geriebene Schokolade, 1 Teel. Kakao und 1 Teelöffelspitze Backpulver durchsieben und ebenso backen.

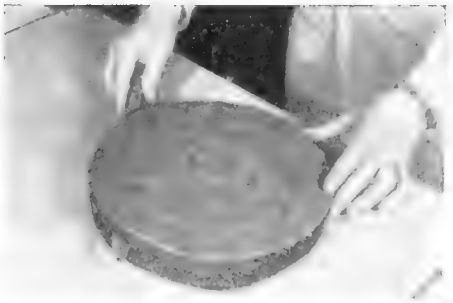


Abb. 145: Die Torte kann mit einem dünnen, langen Messer aufgeschnitten werden ...

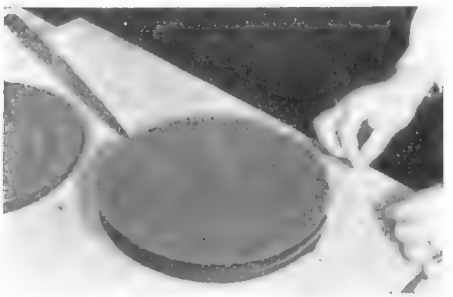


Abb. 146: ... oder mit einem Zwirnsfaden, den man über Kreuz zusammenzieht, nachdem man ringsherum einen Einschnitt gemacht hat.

772 Wasserbiskuittorte

2. Grundrezept

3	Eigelb	3	Eischnee
3-4	Eßl. Wasser	50 g	Zucker
	- heiß -		
100 g	Zucker - fein -	100 g	Weizenmehl
		100 g	Stärkemehl
	Vanille oder Zitronengelb	3	Teel. Backp. - gestrichen -

Den Teig nach der Anweisung „Biskuitteig" S. 216 bereiten.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Mit dem Rost, untere Schiene. Mit dem Rost auf den Boden.

Backen:

25-30 Min. 2/3	20-25 Min.	190°
5-10 Min. 0/0	5-10 Min.	0°

Was ist zu beachten?

Bei großen Eiern 3, bei kleinen 4 Eßlöffel Wasser nehmen.

Abb. 147: Die Tortenböden werden mit einer Füllung bestrichen und übereinandergesetzt.

773 Schokoladenbiskuittorte

3. Grundrezept

3	Eigelb	3	Eischnee
4	Eßl. Wasser	50 g	Zucker
	- heiß -		
125 g	Zucker - fein -	100 g	Weizenmehl
		100 g	Stärkemehl
	Vanille oder ger. Mandeln oder Mandelessenz	3	Teel. Backp. - gestrichen -
		30 - 40 g	Kakao

Den Teig nach der Anweisung „Biskuitteig" S. 216 bereiten.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Mit dem Rost, untere Schiene. Mit dem Rost auf den Boden.

Backen:

25-30 Min. 2/3	24-28 Min.	190°
5-10 Min. 0/0	5-10 Min.	0°

774 Butterbiskuittorte Blitztorte

4. Grundrezept

6	Eigelb	300 g	Weizenmehl oder halb Weizen- halb Stärkemehl
150 g	Zucker		
	Vanille oder 20 g Mandeln - gerieben -	100 g	Butter
6	Eischnee		Schokoladenguß Nr. 831 oder Nr. 833
50 g	Zucker		

Den Teig nach der Anweisung „Biskuitteig" S. 216 bereiten und beim Durchziehen des Teiges mit dem Schneebesen die zerlassene, aber nicht heiße Butter hineinträufeln. Den Teig in einer Kranz-

oder Springform backen und mit Schokoladenguß überziehen, aber erst 1-2 Tage nach dem Backen, da die Torte dann an Wohlgeschmack gewinnt.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost auf den Boden.
Backen:	
25-35 Min. 2/3	28-32 Min. 190°
5-10 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

775 Cremetorte

mit Apfelsinen oder Aprikosen oder Pfirsichen oder Erdbeeren

Biskuittorte Nr. 771 oder Nr. 772 oder Nr. 774		**1** **5-6**	**Eischnee** ..... **Eßl. Obstsaft** .....
½ l	**Milch**	**150 g**	**Puderzucker**
50 g	**Zucker**	**2**	**Eßl. Obstsaft**
50 g	**Stärkemehl**		- etwa -
2	**Eigelb**		.....
2	**Eßl. Obstsaft** od. Obstmark		**Früchte** z. Verzieren

Eine Creme kochen, nach dem Andicken 2 Eßlöffel ausgepreßten oder gekochten Saft oder Mark unterrühren und 1 Eischnee unterheben. Die Torte nach dem Erkalten in 3 Scheiben schneiden, mit etwas Obstsaft beträufeln. Zwei Tortenböden mit der Creme bestreichen, aufeinandersetzen und den oberen dritten mit dem Zuckerguß überziehen, den entsprechenden Obstsaft dazu verwenden. Trockene Früchte im ganzen oder geteilt auf die Torte legen, evtl. vorher in Zukkerguß tauchen. Saftreiches Obst wie Erdbeeren und Pfirsiche erst kurz vor dem Anschnitt der Torte draufgeben.

776 Cremetorte

mit Schokoladenguß

Bel. Biskuittorte Nr. 771-774		**Schokoladenguß Nr. 832 oder Nr. 833**
Vanillecreme Nr. 802	**25 g**	**Mandeln** oder 30-50 g Schokoladenstreusel od. bunter Mohn

Die Torte zweimal durchschneiden, 2 Böden mit der Creme bestreichen, den dritten daraufsetzen und mit dem Schokoladenguß überziehen. Kurz bevor er fest wird, obenauf am Rand einen Streifen von 2-3 cm Breite mit abgezogenen, gehackten Mandeln, Schokoladenstreuseln oder buntem Mohn gleichmäßig verzieren und auch die Tortenseiten damit bestreuen.

Abb. 148: Auf den weißen Zuckerguß spritzt man eine schwarze Schnecke aus Kakaozukkerguß.

Abb. 149: Mit dem Messerrücken zieht man von außen zur Mitte und umgekehrt Streifen.

Abb. 150: Wie vom Konditor sieht die fertig verzierte Torte mit dem Spinnenmuster aus.

777 Schokoladentorte

mit Sahnennußcreme

Schokoladen-Biskuittorte Nr. 771 oder Nr. 773

Sahnennußcreme Nr. 811

Schokoladenguß Nr. 830-833

Die Torte zweimal aufschneiden und mit der Füllung bestreichen. Die Böden aufeinandersetzen und die Torte mit dem Schokoladenguß überziehen. Mit Hasel- oder halbierten Walnüssen verzieren.

778 Vanillebuttercreme-Torte

Biskuittorte Nr. 771 od. Nr. 772 od. Nr. 774

2× Vanillebuttercreme Nr. 805

Gelee oder Marmelade

1 Butter
Teel. Zucker
geh. Mandeln
oder
Schokoladenstreusel

Die Torte zweimal durchschneiden, den unteren Boden mit Buttercreme bestreichen, den mittleren mit gutem Gelee oder einer glatten Marmelade, die nicht zu süß ist. Die 3 Platten aufeinandersetzen und obenauf dünn etwas Creme streichen. Den Rest der Creme in einen Spritzbeutel geben und die Torte damit verzieren. Die Mandeln abziehen, hakken, mit Butter und Zucker braun rösten und zum Bestreuen des Randes verwenden oder Schokoladenstreusel nehmen.

779 Schokoladenbuttercreme-Torte

Bel. Biskuittorte Nr. 771-774

2× Schokoladen-Buttercreme Nr. 810

Die Torte zweimal aufschneiden, alle 3 Böden mit der Schokoladencreme bestreichen, davon den oberen nur ganz dünn, da er mit dem Rest der Creme bespritzt wird. Wer im Spritzen noch nicht sehr geschickt ist, kann die Böden etwas dicker bestreichen und die ganze Torte mit Schokoladenstreuseln bestreuen. - Zu den Festen kann die Torte entsprechend verziert werden, so z. B. mit kleinen Ostereiern, Maikäfern und zu Weihnachten mit kleinen Marzipankugeln nach Rezept Nr. 817.

780 Mokkabuttercreme-Torte

Bel. Biskuittorte Nr. 771-774

2× Mokka-Buttercreme Nr. 809

Kaffeeguß Nr. 821

Schokoladen-Mokkabohnen

Spritzguß Nr. 828
n. Belieben

Die Torte zweimal aufschneiden und 2 Böden mit der Creme bestreichen, die Scheiben aufeinandersetzen, die Oberfläche und den Rand mit dem Kaffeeguß überziehen. Sobald er etwas angetrocknet ist, die Torte mit den Mokkabohnen belegen.
Soll sie besonders fein werden, noch etwas Spritzguß bereiten, in eine kleine, aus Pergamentpapier gedrehte Tüte füllen, von der die Spitze abgeschnitten wird, und Muster spritzen.

781 Sacher-Torte

6 Eigelb
100 g Zucker
6 Eischnee
50 g Zucker
150 g Mehl
150 g Schokolade
30 g ger. Mandeln
150 g Butter

zum Füllen:
Schokoladen-Cremeguß Nr. 833
zum Überziehen:
Aprikosenmarmelade
Schokoladen-Cremeguß Nr. 833
od. Kuvertüre Nr. 829

Den Teig nach der Anweisung „Biskuitteig" S. 216 bereiten und beim Durchziehen des Teiges mit dem Schneebesen die zerlassene, aber nicht heiße Butter hineinträufeln. In eine gefettete Springform füllen und abbacken.
Die Torte, die am besten 1-2 Tage vorher gebacken wird, ein- bis zweimal aufschneiden und mit Schokoladencremeguß füllen. Die Oberfläche dünn mit glatter Aprikosenmarmelade bestreichen, dann mit einem Schokoladen-Cremeguß oder Kuvertüreüberzug versehen.

Stufenschalter	**Temperaturregler**
Einsetzen:	
Mit dem Rost auf die untere Schiene.	
Backen:	
60-70 Min. 0/3	25-30 Min. 190°
10-15 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

782 Feine Nußtorte

6	Eigelb	25 g	Zucker
75 g	Zucker		.....
	.....	150 g	Haselnüsse
	Vanille	1	Teel. Rum
	Rum		.....
	.....	½ l	Schlagsahne
6	Eiweiß		Nüsse

Den Teig nach der Anweisung „Biskuitteig" S. 216 bereiten, da die Nußtorte auf diese Weise noch lockerer wird als bei der früheren Rührmethode und außerdem viel schneller herzustellen ist.
Den Teig sofort in die gefettete Springform füllen und abbacken.
Die am besten 1-2 Tage vorher gebackene Torte einmal durchschneiden, mit steifer Schlagsahne bestreichen und auch obenauf und an den Seiten, aber nur dünn. Dann mit Hasel- oder Walnüssen belegen und den Rest der Schlagsahne als Verzierung obenauf spritzen, die Torte kühl stellen. Sie muß am selben Tag gegessen werden.

Stufenschalter		Temperaturregler
Einsetzen:		
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost auf den Boden.	⎍
Backen:		
30-35 Min. 2/3	25-28 Min.	190°
5-10 Min. 0/0	5-10 Min.	0°

Veränderung

Die Torte mit einem Rum-Zuckerguß Nr. 822 überziehen, dann genügt ¼ Liter Schlagsahne zum Füllen.

783 Große Nuß-Mandeltorte

9	Eigelb	125 g	Mandeln
200 g	Zucker		.....
	.....	½ - ¾ l	Schlagsahne
	Vanille		oder
	.....		2 × Vanille-
9	Eiweiß		Buttercreme
100 g	Zucker		Nr. 805
	.....		Nüsse
375 g	Haselnüsse		zum Belegen

Den Teig nach der Anweisung „Biskuitteig" S. 216 bereiten und wie bei Nr. 782 weiter verarbeiten, wobei zum Füllen und Verzieren statt Schlagsahne auch Vanillebuttercreme genommen werden kann.

Die Masse ist für eine Springform von 28 cm Durchmesser bestimmt. Für eine kleinere von 26 cm nur 6 Eier, 200 g Zucker, 250 g Nüsse und 75 g Mandeln nehmen.

Stufenschalter		Temperaturregler
Einsetzen:		
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost auf den Boden.	⎍
Backen:		
35-40 Min. 2/3	28-35 Min.	190°
5-10 Min. 0/0	5-10 Min.	0°

784 Biskuitteig-Obsttorte

3	Eigelb	50 g	Zucker
100 g	Zucker		.....
	.....	200 g	Weizenmehl
	Vanillezucker	2	Teel. Backp.
	oder		- gestrichen -
	Zitronengelb		.....
	.....	750 g	Äpfel oder
3	Eischnee		anderes Obst

Den Teig nach der Anweisung „Biskuitteig" S. 216 bereiten. In eine Springform füllen und mit beliebigem Obst belegen. Werden Äpfel genommen, so sind sie nach dem Schälen zu halbieren. Die gewölbte Seite in gleichmäßigen Abständen ½ cm tief einschneiden, sie muß oben liegen. Das Ganze fein mit Puderzucker bestäuben, damit die Torte glänzend wird, dann abbacken. Beim Abbakken läuft der Teig teilweise über das Obst.

Stufenschalter		Temperaturregler
Einsetzen:		
Mit dem Rost auf die untere Schiene.		
Backen:		
30-35 Min. 2/3	25-30 Min.	200°
10 Min. 0/0	5-10 Min.	0°

785 Mürbeteigboden

Grundrezept

250 g	Mehl	100 g	Zucker
1	kl. Teelöffel	1	Prise Salz
	Backpulver	1	Ei oder
	- gestrichen -		2 Eigelb
		125 g	Butter

Den Teig nach der Anweisung „Mürbeteig" S. 219 bereiten. Mit ⅔ des Teiges den Boden einer ungefetteten Springform auslegen. Aus dem restlichen Teig

eine Rolle formen und als Rand auf den Boden legen. Mit den Fingern in gleichmäßigen Abständen so an den Springformrand drücken, daß eine 2 cm hohe Kante entsteht und gleichzeitig ein Muster. Um ein Breitlaufen dieses Teigrandes zu verhindern, ist der Tortenboden an der Stelle, wo die Rolle ringsherum aufgelegt wird, mit verquirltem Eiweiß zu bepinseln, ebenfalls der geformte Rand oben und seitlich. Zuletzt mit der Gabel einige Male in den Teigboden stechen, um eine Blasenbildung zu verhüten.
Die Teigmenge reicht für Boden und Rand einer Springform von 28-30 cm Durchmesser; für eine solche von 26 cm ist Mürbeteig von 175 g Mehl erforderlich. Bei einer Spezialform fällt die Randbildung fort, siehe Abb. 151 und 152. Diese Form hat eine Vertiefung, die mit Teig ausgefüllt wird und nach dem Backen und Stürzen den Rand bildet. Man benötigt hierzu aber mehr Teig, so daß das obige Grundrezept bei der Spezialform nur für eine solche von 26 cm Durchmesser ausreicht.

Stufenschalter	**Temperaturregler**
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost auf den Boden.
Backen:	
1. Boden	
25-30 Min. 2/3	12-18 Min. 220-225°
2. Boden	
10-12 Min. 2/3	12-15 Min. 220-225°
5 Min. 0/0	3- 5 Min. 0°

Was ist zu beachten?

Die Tortenböden können im stufengeregelten Backofen auch in kürzerer Zeit auf der Mittelschiene bei Schaltung 3/3 gebacken werden.

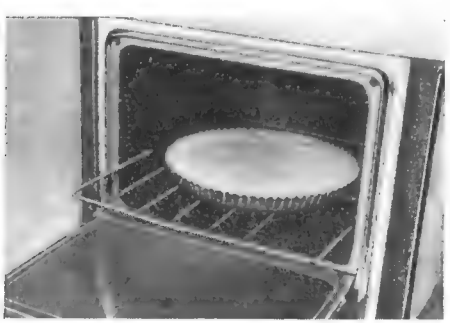


Abb. 151: Eine Spezialform zum Backen von Mürbeteig ist sehr praktisch.

Veränderung

Sollen anläßlich einer größeren Festlichkeit mehrere Obsttorten gebacken werden, ist es günstig, ein ganzes oder halbes Rezept Biskuit Nr. 772 herzustellen. Die Torte in dünne Böden teilen und je einen auf die fertig gebackene Mürbeteigplatte legen, dann erst das Obst auffüllen. Der Biskuit nimmt den Fruchtsaft auf, so daß der Mürbeteig nicht so schnell weich wird und länger stehen kann.

786 Mürbeteig-Obsttorte

mit Obst und Schlagsahne

Mürbeteigboden Nr. 785	**frisches Obst** n. Belieben
	¼ l **Schlagsahne**

Das gezuckerte, abgetropfte Obst erst ½-1 Std. vor dem Anschnitt auf den Mürbeteigboden legen und nach Wunsch im letzten Augenblick mit gespritzter Schlagsahne verzieren. Es kommen in erster Linie Erdbeeren, Johannisbeeren sowie Pfirsiche in Frage.

787 Mürbeteig-Obsttorte

mit gedicktem Obstsaft

Mürbeteigboden Nr. 785	**Stärkemehl** od. Gelatine
Obst, frisch od. gedünstet	**geh. Mandeln** n. Belieben

Das Obst abtropfen lassen und auf den Mürbeteigboden verteilen. Den Obstsaft mit Stärkemehl andicken, wobei auf ¼ l

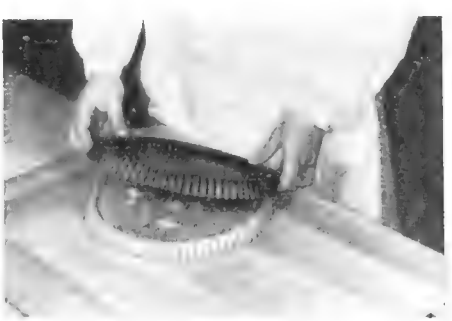


Abb. 152: Die Form wird gestürzt, man erhält einen Boden mit gut gebildetem Rand.

Obstsaft 20 g Stärkemehl gerechnet wird. Heiß über die Früchte füllen.
Für Geleeguß den Fruchtsaft oder, wenn bei rohen Früchten kein Saft vorhanden ist, leichten Wein und Wasser nehmen. Auf ¼ l gesüßten Saft 3-4 Blatt Gelatine oder 3 gestrichene Teelöffel gemahlene Gelatine rechnen. Die Blattgelatine vorher in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der heißen Flüssigkeit verrühren. Je nach der Farbe der Früchte nur weiße Gelatine verwenden oder 1 Blatt rote hinzunehmen.
Die gemahlene Gelatine mit 1 gestrichenen Teelöffel Zucker vermengen und unter Rühren in den heißen, aber nicht kochenden Saft streuen. Erst, wenn der Guß anfängt zu gelieren, über das Obst gießen und die Torte dann kaltstellen.
Bei Verwendung eines Pektingusses genau die Zubereitungsvorschrift beachten.
Nach dem Erkalten des Gusses die Torte obenauf am Rande mit gehackten Mandeln belegen oder auch mit gespritzter Schlagsahne verzieren.

788 Mürbeteig-Obsttorte
mit Guß

Mürbeteigboden Nr. 785	**Grießguß Nr. 836**
	oder
¾kg Obst - gedünstet - n. Belieben	Biskuitguß Nr. 835 oder Sahneguß Nr. 838

Den vorbereiteten Mürbeteig nach der Anweisung Nr. 785 in eine Springform geben und einen hohen gleichmäßigen Rand anlegen, dann den Boden nur leicht anbacken. Nun sofort mit gedünstetem beliebigen Obst belegen, das vorher gut abgetropft sein muß. Den gewünschten Guß nach der Anweisung herstellen, darüberfüllen und die Torte gleich einschieben und backen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Mit dem Rost, untere Schiene. Mit dem Rost auf den Boden.

Backen mit Decke:

12-15 Min. 3/3	15 Min.	200°
5-10 Min. 0/0	3- 5 Min.	0°

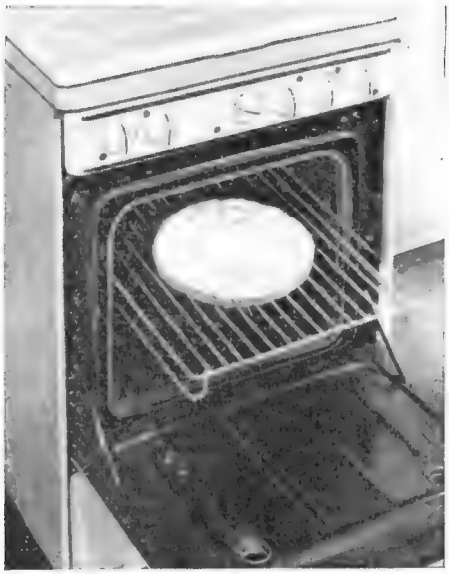


Abb. 153: Die Baisermasse der Obsttorte soll im Backofen trocknen und leicht bräunen.

789 Mürbeteig-Obsttorte
mit Baiser- oder Makronendecke

Mürbeteigboden Nr. 785	od. 1 Literglas Obst
	Zucker
¾kg Sauerkirschen oder unreife Stachelbeeren od. Aprikosen	**2 Eiweiß**
	100 g Zucker - fein -
	1 Vanillezucker

Den mit 2 Eigelb bereiteten vorgebackenen Mürbeteigboden mit abgetropften, gedünsteten oder eingemachten Sauerkirschen, Stachelbeeren oder Aprikosen belegen. Das Eiweiß ganz steif schlagen, den feinen Zucker unterheben, die Baisermasse in den Spritzbeutel füllen und die Torte verzieren. Dann nochmals zum Übertrocknen in den Ofen schieben. Wer sich nicht ans Spritzen wagt, kann die Baisermasse glatt auf das Obst streichen und mit einem Messer oder Teelöffel ein Muster eindrücken, ähnlich wie Butter verziert wird.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Mit dem Rost auf die mittlere Schiene.

Baisermasse trocknen:

10-12 Min. 2/0	12-15 Min.	175°

Veränderung

Unter den steifen Eischnee erst die Hälfte des Zuckers schlagen. Dann 125 g geriebene süße Mandeln mit dem restlichen feinen Zucker unterziehen. Die Makronenmasse über das Obst streichen und trocknen lassen.

790 Träubeletorte Johannisbeertorte

Mürbeteigboden Nr. 785	**500 g**	**Weinbeeren**
		oder
		Johannisbeer.
Zwieback	**4-6**	**Eischnee**
- gerieben -	**250 g**	**Zucker**
	150 g	**Mandeln**

Den Mürbeteigboden vor dem Backen mit etwas gestoßenem Zwieback bestreuen und sofort belegen. Hierzu die Beeren waschen, abzupfen und abtropfen lassen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, die Mandeln abziehen und reiben oder auch ungeschält verwenden. Zucker und Mandeln unter den Schnee geben, kurz durchrühren. Die Hälfte der Masse mit den Träubele leicht vermengen, auf den Teigboden legen und den Rest der Mandelmasse darüber verteilen. Die Torte sofort einschieben.

Stufenschalter	**Temperaturregler**
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost auf den Boden.
Backen:	
40-45 Min. 2/3	45-55 Min. 200°
5-10 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

791 Apfeltorte

mit Gitter oder Decke

300 g	**Mehl**	**1kg**	**Äpfel**
1	**kl. Teelöffel**	**1**	**Eßl. Rum**
	Backpulver	**1**	**Eßl. Wasser**
	- gestrichen -	**50 g**	**Zucker**
100 g	**Zucker**		**Rosinen**
	Vanillezucker		**Mandeln**
1	**Ei**		**- einige -**
125 g	**Butter**		**Zitronengelb**

Den Teig nach der Anweisung „Mürbeteig“ S. 219 herstellen. Mit ⅔ des Teiges eine Tortenform auslegen und einen kleinen Rand machen (s. Nr. 785). Die Äpfel schälen, halbieren und mit Rum, Wasser und Zucker zum Kochen bringen. Sie dürfen nicht zerkochen. Nach dem Abtropfen auf den Tortenboden verteilen, den Saft zurücklassen, Rosinen und Mandeln darüberstreuen und die Torte mit schmalen Teigstreifen belegen, die von dem zurückgelassenen Teig geschnitten oder ausgerührt werden. Soll die Torte ganz bedeckt werden, von ⅔ des Teiges zwei Böden ausrollen und ⅓ für den Rand zurückbehalten. Den einen Boden als Decke über das eingefüllte Obst legen und an den Formenrand drücken. Einige Male mit einem Hölzchen in die Teigdecke stechen, damit der Dampf abziehen kann. Entweder den Kuchen obenauf dünn mit verquirltem Ei bestreichen oder nach dem Backen mit Puderzucker bestreuen.

Stufenschalter	**Temperaturregler**
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost auf den Boden.
Backen:	
40-45 Min. 2/3	25-35 Min. 210-225°
10 Min. 0/0	5 Min. 0°

Veränderung

Werden Stachelbeeren, Kirschen oder Pflaumen anstatt Äpfel verwendet, die Früchte vorher mit Zucker und entsprechendem Gewürz dünsten. Bei sehr saftreichem Obst den Tortenboden vor dem Belegen hellgelb vorbacken.

792 Schrottorte

mit Äpfeln

125 g	**Weizenschrot**	**1**	**Ei**
125 g	**Weizenmehl**	**125 g**	**Butter**
1	**kl. Teelöffel**		
	Backpulver	**750 g**	**Äpfel**
¼	**Zitronengelb**	**50 g**	**Korinthen**
65 g	**Zucker**		
		2	**Eßl. Zucker**

Mit Weizenschrot und Mehl den Teig nach der Anweisung „Mürbeteig“ S. 219 bereiten. Eine Tortenform damit auslegen und einen Rand (s. Nr. 785) machen. Die Äpfel mit der Schale fein raffeln, mit Korinthen vermengen und auf den Teig verteilen. Um ein Braunwerden der Äpfel zu verhindern, Butterbrotpapier in der Größe der Form schneiden, mit etwas Butter bestreichen und mit der gefetteten Seite auf die Äpfel legen.

Im Augenblick des Herausnehmens das Papier entfernen und obenauf Zucker streuen.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost auf den Boden.
Backen:	
30-35 Min. 3/3	30-35 Min. 210-220°
10 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

793 Quarktorte

mit Gitter

250 g Mehl
½ Backpulver
125 g Zucker
1 Ei
100 g Butter
Belag:
500 g Quark
125 g Zucker
1 Vanillezucker
2 Eier
50 g Butter
- zerlassen -
40 g Weizenmehl
Ei
z. Bestreichen

Die Zutaten für den Tortenboden nach der Anweisung „Mürbeteig" S. 219 verarbeiten. Eine Tortenform mit dem größeren Teil des Teiges auslegen, einen kleinen Rand machen und etwas Teig für das Gitter zurückbehalten. Auf den Teigboden die Quarkmasse streichen. Dazu den Quark durch ein Sieb drücken, sahnig rühren und mit den anderen Zutaten vermengen. Von dem übrig gebliebenen Teig schmale Streifen ausrädern, gitterförmig über die Torte legen und alles abbacken. 10 Min. vor dem Ausschalten mit verquirltem Ei bestreichen, damit die Torte eine schöne Farbe erhält. Das Eigelb zum Bestreichen von den Eiern zurückbehalten, die in die Quarkmasse kommen.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost auf den Boden.
Backen:	
40 Min. 2/3	40-50 Min. 200°
10-15 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

Veränderung

Nach Belieben die Quarkmasse um die Hälfte des Rezepts vergrößern.

Anmerkung

Das Gitter gibt der Torte Halt, so daß sie nicht fällt wie andere Quarktorten.

794 Quarktorte

mit gekochter Masse

250 g Mehl
1 Teel. Backp.
- gestrichen -
65 g Zucker
1 Ei
125 g Butter

Grießbrei oder abgebrannter Teig

¼ l Milch — ¼ l Wasser
Zitronengelb — 80 g Butter
1 Eßl. Zucker — 125 g Mehl
25 g Grieß — 1 Prise Salz
1 Prise Salz
1 Ei

1kg Quark
175 g Zucker
1 Vanillezucker
3 Eigelb
3 Eischnee
50 g Rosinen
n. Belieben

Den Teig nach der Anweisung „Mürbeteig" S. 219 bereiten, die Tortenform damit auslegen und einen 3 cm hohen Rand andrücken. Entweder einen Grießbrei mit den aufgeführten Zutaten kochen oder von Wasser, Butter und Mehl einen abgebrannten Teig herstellen, sofort 1 Ei hineingeben. Den abgetropften Quark durch ein Sieb streichen, mit den Eigelb und Gewürzen verrühren und entweder den erkalteten Grießbrei oder den abgebrannten Teig nach und nach hinzusetzen. Zuletzt lose den Eischnee unterheben. Nach Belieben Rosinen zufügen und die Masse auf den Teigboden verteilen. Die Quarkmasse erhält durch die gekochte Masse eine bessere Festigkeit und fällt nicht so leicht zusammen.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost auf den Boden.
Backen:	
45-50 Min. 2/3	55-65 Min. 200°
10 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

Was ist zu beachten?

Die gebackene Quarktorte auf einen engen runden Gitterrost stürzen und darauf erkalten lassen. Dadurch bleibt sie gleichmäßig hoch, und der Boden wird nicht so leicht weich. Das Gittermuster zeichnet sich obenauf etwas ab.

795 Kirmestorte

150 g	Mehl	25 g	Stärkemehl
1	Messerspitze Backpulver	1½	Eier
30 g	Zucker	100 g	Butter
½	Ei		- heiß -
65 g	Butter	150 g	Mehl
		50 g	Zucker
375 g	Quark	10 g	ger. Mandeln
60 g	Zucker		
1	Prise Salz	1	Eßl. Zucker mit Zimt
	Vanille		
60 g	Butter	60 g	Spaltmandeln
	- heiß -		

Den Teig nach der Anweisung „Mürbeteig" S. 219 bereiten, in eine Tortenform drücken und einen niedrigen Rand formen. Den Teigboden mit der Gabel einstechen und nach dem Vorbacken sofort herausnehmen.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost auf den Boden.
Backen:	
18-22 Min. 3/3	12 Min. 220°

Den Quark durch ein Sieb streichen, mit den anderen Zutaten glattrühren, auf den abgebackenen Tortenboden füllen. Von Butter, Mehl, Zucker und Mandeln Streusel bereiten s. Nr. 595, über die Quarkfüllung verteilen, Zucker u. Zimt darüberstreuen und zuletzt die Spaltmandeln. Dann die Torte nochmals backen.

Nochmals einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost auf den Boden.
Backen:	
10-12 Min. 2/3	15 Min. 200°
5-10 Min. 0/0	5 Min. 0°

796 Makronentorte

250 g	Mehl		Gelee
1	Teel. Backp.		- säuerlich -
	- gestrichen -		od. Marmelade
150 g	Butter		
50 g	Zucker	250 g	Mandeln
1-2	Eigelb	250 g	Zucker
		3	Eischnee

Den Teig nach der Anweisung „Mürbeteig" S. 219 bereiten. Eine Tortenform damit auslegen und einen kleinen Rand andrücken. Mit einer Gabel einige Male in den Teigboden stechen, damit er keine Luftblasen bekommt. Sodann hellgelb backen.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost auf den Boden.
Backen:	
25 Min. 2/3	12 Min. 220°

Sofort herausnehmen, auf den Boden Marmelade oder Gelee streichen, darüber eine Makronenmasse. Dazu die Mandeln abziehen, reiben, mit dem Zukker und dem steifen Eischnee vermengen. Nochmals backen, bis die Makronenmasse goldbraun ist.

Nochmals einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost auf den Boden.
Backen:	
20-25 Min. 1/3	15-20 Min. 180°
5 Min. 0/0	3- 5 Min. 0°

797 Mignontorte

250 g	Mehl	30 g	Weizenpuder
1	Teel. Backp.	⅛ l	Weißwein
	- gestrichen -	1½	Zitronensaft
65 g	Zucker		o d e r
	Salz		1 Zitrone u.
	Vanille		1 Apfelsine
1	Ei		
125 g	Butter	125 g	Butter
		50 g	Puderzucker
4	Eigelb		
125 g	Zucker	250 g	Puderzucker
	Vanille	2	Eßlöffel Zitronensaft
½	Zitronengelb	2	Eßl. Wasser

Den Teig nach der Anweisung „Mürbeteig" S. 219 bereiten und drei Tortenböden abbacken.
Die Zutaten zur Creme zuerst in einem Topf kalt verrühren, dann auf der Platte auf S t u f e 2 unter Schlagen mit dem Schaumbesen bis zum Kochen bringen. Den Topf zur Seite ziehen und weiterschlagen, bis sich die Masse etwas abgekühlt hat. Danach die Butter mit dem Puderzucker sahnig rühren und löffelweise die abgekühlte Creme zusetzen. Mit dieser Masse zwei Tortenböden bestreichen, übereinandersetzen und den

dritten darüber. Die Torte obenauf mit dem Zitronenguß überziehen und nach Belieben mit kandierten Früchten oder Orangeat und Zitronat verzieren oder nur einen 2 cm breiten Rand mit gehackten Pistazien streuen.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Mit dem Rost, mittlere Schiene. Mit dem Rost ⎍ auf den Boden.

Backen:

1. Boden

18-20 Min.	3/3	10-15 Min.	210-220°

2. Boden

10-12 Min.	2/3	10-15 Min.	210-220°

3. Boden

8-10 Min.	2/3	8-13 Min.	210-220°
3- 5 Min.	0/0	3- 5 Min.	0°

Veränderung

Durch den Zuckerguß wird die Torte sehr süß. Wer dies nicht liebt, kann ihn weglassen und die Torte auch obenauf dünn mit Creme bestreichen und nur den Rand ein wenig verzieren.

798 Linzer Torte

250 g	**Weizenmehl**	**½**	**Zitronengelb**
1	**Teel. Backp.**	**2**	**Eier**
	- gestrichen -	**2**	**Eidotter**
100 g	**Mandeln**		- hartgekocht -
7	**bitt. Mandeln**	**125 g**	**Butter**
125 g	**Zucker**		.....
	- fein -		**Marmelade**
5 g	**Zimt**		- fein -
3 g	**Nelken**		.....
	- gestoßen -		**Puderzucker**

Den Teig nach der Anweisung „Mürbeteig" S. 219 bereiten. Die hartgekochten Eidotter nach dem Erkalten feingehackt mit dem Fett und den geriebenen Mandeln unter das Mehl arbeiten. Den einige Zeit kaltgestellten Teig ausrollen, den größeren Teil in die Tortenform drücken und auch einen kleinen Rand machen. Den Boden mit feiner Marmelade bestreichen. Darüber den in Streifen geräderten Teig gitterförmig legen und den Kuchen abbacken.

Nach dem Abkühlen evtl. in die Gitteröffnungen etwas Marmelade nachfüllen und die Torte mit Puderzucker bestäuben.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Mit dem Rost, untere Schiene. Mit dem Rost ⎍ auf den Boden.

Backen:

30-35 Min.	2/3	25-35 Min.	210°
5-10 Min.	0/0	5-10 Min.	0°

799 Lagentorte

250 g	**Mehl**		**Zitronengelb**
1	**Teel. Backp.**	**150 g**	**Butter**
	- gestrichen -		.....
100 g	**Zucker**		**bel. Creme**
2	**Eier**		od. Marmelade
			Früchte

Mürbeteig nach der Anweisung S. 219 bereiten. Von der Masse drei Böden in der Springform backen. Sie dürfen nur goldgelb sein und müssen sofort nach dem Backen losgelöst werden, da sie sonst brechen.
Die Böden mit Creme oder Marmelade bestreichen, übereinandersetzen u. obenauf mit Früchten verzieren.

Stufenschalter **Temperaturregler**

Einsetzen:

Mit dem Rost, mittlere Schiene. Mit dem Rost ⎍ auf den Boden.

Backen:

1. Boden

18-20 Min.	3/3	10-15 Min.	210-220°

2. Boden

10-12 Min.	2/3	10-15 Min.	210-220°

3. Boden

8-10 Min.	2/3	8-13 Min.	210-220°
3- 5 Min.	0/0	3- 5 Min.	0°

Veränderung

Die Torte mit einem dünnen Zuckerguß überziehen oder nur mit Puderzucker bestäuben.

800 Brüsseler Torte

375 g	Mehl	2	Eßl. Milch
1	Teel. Backp. - gestrichen -	150 g	Butter
75 g	ger. Mandeln		Johannisbeergelee
5	bitt. Mandeln		od. Himbeermarmelade
150 g	Zucker		
½	Teel. Zimt Zitronengelb		
2	Eier		Puderzucker

Den Teig nach der Anweisung „Mürbeteig" S. 219 bereiten. Die reichliche Hälfte des Teiges auf den Boden der Tortenform drücken und mit Marmelade bestreichen. Den zurückgebliebenen Teig ausrollen, gleichmäßige Streifen rädern und als Gitter und Rand auf die Torte legen, sofort abbacken.
Wenn die Marmelade durch das Backen stark geschrumpft ist, in die Öffnungen des Gitters etwas Marmelade nachfüllen. Über die erkaltete Torte Puderzucker stäuben.

Stufenschalter	Temperaturregler
Einsetzen:	
Mit dem Rost, untere Schiene.	Mit dem Rost auf den Boden.
Backen:	
35-40 Min. 2/3	25-35 Min. 210°
5-10 Min. 0/0	5-10 Min. 0°

801 Baisertorte

5	Eiweiß	½ l	Schlagsahne
350 g	Zucker	1	Eßl. Zucker
2	Vanillezucker		Schokoladenstreusel oder Nescafe

Die Baisermasse nach der Anweisung Nr. 737 bereiten. Zwei Stück Pergamentpapier in der Größe einer Tortenform von 24-26 cm Durchmesser ausschneiden, anfeuchten und darauf schneckenartig die Baisermasse etwa 1½ cm hoch spritzen. Von dem Rest kleine Tupfen auf feuchtes Papier setzen. Die Böden und Tupfen auf ein warmes Blech schieben und zum Trocknen in den Ofen setzen.
Nach dem Trocknen das Papier abziehen. Die steife Schlagsahne mit dem Zucker vermengen und etwa die Hälfte auf den ersten Boden streichen, die zweite Baiserplatte darüberlegen, den Rest der Sahne als Muster aufspritzen und die kleinen Baiserteilchen zum Verzieren auflegen. Vor dem Auftragen mit Schokoladenstreuseln garnieren oder unter einen Teil der Sahne etwas Nescafe schlagen.

Stufenschalter	Temperaturregler
Vorheizen:	
5 Min. 3/3	Auf 100-110°
Einsetzen:	
Auf dem Blech, mittlere Schiene.	Auf dem Blech, untere Schiene.
Trocknen:	
50-60 Min. 1/1 oder 0/1	60-70 Min. 100-110° 10-15 Min. 0°
15-20 Min. 0/0	

Veränderung

Statt der zweiten Baiserplatte 12 gleichmäßige Teile in Wellenlinien sowie ein rundes Plätzchen spritzen, trocknen lassen, auf die Sahneschicht setzen, und zwar in gleichmäßigen Abständen, so daß sich 12 Tortenteile ergeben. In die Mitte das runde Baiserplätzchen setzen und den Rest der Sahne als Verzierung verwenden.

Was ist zu beachten?

Es ist sicherer, 1-2 kleine Teilchen mehr zu machen, da leicht eins zerbrechen kann. Die Torte erst kurz vor dem Auftragen zusammensetzen.

Tortenfüllungen

Torten können auf die mannigfaltigste Art gefüllt und verziert werden. Nachstehend sind einige Rezepte angegeben, die nicht schwer zu bereiten und nicht sehr teuer sind. Alle Torten läßt man am besten ½-1 Tag durchziehen, da sie dann schmackhafter und saftiger sind. Zum Füllen verwendet man „Einfache Creme" oder „Buttercreme", die sich durch verschiedene Zutaten im Geschmack und im Aussehen verändern lassen. Beliebt sind auch Füllungen mit Sahne, Nüssen, Mandeln oder verschiedenen Früchten.
Schnell und mühelos können die Füllungen mit der Küchenmaschine im Mixbecher oder in der Rührschüssel bereitet werden.
Die Rezepte reichen zum Bestreichen von 2 Tortenböden. Will man die Torte noch außen bestreichen und ein wenig verzieren, so braucht man die doppelte Menge des Rezeptes. Zur Creme frische ungesalzene Butter verwenden.

802 Einfache Creme

Grundrezept

½ l Milch
60 g Zucker
Vanille
oder
Zitronengelb
30 g Butter
30 g Stärkemehl
2-3 Eigelb
.....
2 Bl. Gelatine
oder
2 gestr. Teel. Gelatinepulv.

Einen Teil der Milch zum Anrühren von Stärkemehl und Eigelb verwenden, die restliche Milch mit dem Zucker, den Gewürzen und der Butter aufkochen. Dann ausschalten, das mit den Gelbeiern verquirlte Stärkemehl hinzugeben und ½ Min. durchkochen. Den Topf zur Seite nehmen und entweder das Gelatinepulver mit etwas Zucker vermengt oder die zerkleinerte, eingeweichte Blattgelatine unterrühren Die Creme unter mehrmaligem Rühren erkalten lassen. Zu Torten, Windbeuteln und anderem Gebäck verwenden.

Veränderung

1 Eßl. Kakao und zusätzlich 1 gestr. Eßlöffel Zucker mit Stärkemehl u. Gelbeiern verquirlen. Oder die Creme von ¼ l Milch und ¼ l Kaffeeflüssigkeit - - von 30 g gemahlenem Kaffee - herstellen.

803 Reine Buttercreme

Grundrezept

250 g Butter
250 g Puderzucker
1-2 Eigelb

Die Butter zu Sahne rühren, dann den Puderzucker und zuletzt das Eigelb hinzufügen.

Veränderung

Durch Beigabe von Vanille, Zitrone, Mokka, Schokolade oder Rum läßt sich die Buttercreme geschmacklich verändern.

804 Buttercreme

Grundrezept

¼ l Milch
50 g Zucker
25 g Stärkemehl
1 Eigelb
20 g Palmin
.....
100 g Butter
1 Eßlöffel Puderzucker

Etwas Milch zum Anrühren des Stärkemehls zurücklassen. Die restliche Milch mit Zucker zum Kochen bringen, die Platte ausschalten, das mit Milch und Eigelb verquirlte Stärkemehl unter Rühren hineingießen und ½ Min. durchkochen. Das Palmin der warmen Creme zusetzen. Die Masse kaltstellen, häufig rühren, damit sich keine Haut bildet, die später Klümpchen verursachen würde. Die Butter mit dem Puderzucker sahnig rühren und die abgekühlte Creme löffelweise zusetzen.

Veränderung

An Stelle von 25 g Stärkemehl und 1 Eigelb kann ½ Päckchen Puddingpulver verwendet werden.

Was ist zu beachten?

Butter und Creme müssen ungefähr die gleiche Temperatur haben, damit die Butter nicht gerinnt.

805 Vanillebuttercreme

Buttercreme Nr. 804 **Vanille**

Bei der Zubereitung der Buttercreme die Vanille mit der Milch aufkochen.

806 Zitronenbuttercreme
oder Apfelsinenbuttercreme

Buttercreme Nr. 804 **3 Eßlöffel Zitronensaft** oder Apfelsinensaft

In die Buttercreme nach und nach den Zitronen- oder Apfelsinensaft rühren.

807 Rumbuttercreme

Buttercreme Nr. 804 **Vanille**
3 Eßl. Rum oder Arrak

Bei der Zubereitung der Buttercreme die Vanille mit der Milch aufkochen lassen. In die fertige Vanillebuttercreme den Rum oder Arrak rühren.

808 Nußbuttercreme

Buttercreme Nr. 804 **Vanille**
90 g Nüsse
- gerieben -

Bei der Zubereitung der Buttercreme die Vanille mit der Milch aufkochen lassen. Unter die fertige Vanillebuttercreme die geriebenen Nüsse mengen.

Was ist zu beachten?

Diese Creme kann infolge der Nüsse nicht gespritzt, sondern nur aufgestrichen werden.

809 Mokkabuttercreme

¼ l	**Kaffee-Extrakt** von 25 g	**1**	**Eigelb**
		20 g	**Palmin**
50 g	**Zucker**	**100 g**	**Butter**
	Vanille	**1**	**Eßlöffel**
25 g	**Stärkemehl**		**Puderzucker**

Den gemahlenen Kaffee mit ¼ l kochendem Wasser aufbrühen, nach 5-7 Min. durchgießen. Dann von ¼ l Kaffee und den anderen Zutaten wie im Rezept Nr. 804 eine Creme bereiten, wobei die Vanille mit dem Kaffee aufgekocht und dann herausgenommen wird.

Veränderung

Statt Kaffee-Extrakt Milch nehmen und der mit dem Puderzucker sahnig gerührten Butter 2 gehäufte Teelöffel Nescafe zufügen.

810 Schokoladenbuttercreme

⅛ l	**Kaffee**	**25 g**	**Stärkemehl**
⅛ l	**Milch**	**1**	**Eigelb**
50 g	**Zucker**	**20 g**	**Palmin**
	Vanille		
100 g	**Schokolade**	**100 g**	**Butter**
1	**Teel. Kakao**	**1**	**Eßlöffel Puderzucker**

Einen nicht zu starken Kaffeeaufguß von ⅛ l bereiten, weil er der Creme eine bessere Farbe gibt. Mit der geriebenen Schokolade, dem Kakao, Zucker, Vanille und der Hälfte Milch aufkochen und mit dem in der restlichen Milch angerührten Stärkemehl und Eigelb andicken. Nach ½ Min. den Topf zur Seite nehmen, das Palmin zusetzen und die Creme unter öfterem Rühren abkühlen lassen. Dann die Butter mit dem Puderzucker sahnig reiben und löffelweise die Creme unterarbeiten.

811 Nußcreme
mit Schlagsahne

150 g	**Walnüsse** od. Haselnüsse	**¼ l**	**Schlagsahne**
		2	**Blatt weiße Gelatine**
	- gerieben -		
150 g	**Zucker**		**- n. Bedarf -**

Die steife Schlagsahne mit dem Zucker und den geriebenen Nüssen vermengen. Soll sich diese Füllung länger halten, dann zwei Blatt weiße Gelatine in 1 Teelöffel heißem Wasser aufgelöst, tropfenweise hinzusetzen.

812 Sahnecremefüllung

¼ l	**Milch**	**7**	**Blatt weiße Gelatine**
150 g	**Zucker**		
	Vanille	**¼ l**	**Schlagsahne**

Die Milch mit Zucker und Vanille auf-

kochen. Den Topf zur Seite nehmen, die Masse mit dem Schneebesen durchschlagen und die aufgelöste Gelatine langsam zugießen. Die Creme in eine Schüssel füllen, erkalten und etwas dick werden lassen. Dann vorsichtig die recht steife Schlagsahne unterziehen Bis zum Füllen und Spritzen recht kühl aufbewahren, aber bald verbrauchen.

813 Fruchtfüllung

125 g	Aprikosen u.	1	Eßlöffel
125 g	Äpfel		Marmelade
	- getrocknet -		Vanille
50 g	Sultaninen		Zitronensaft
50 g	Orangeat		Rum

Die getrockneten Früchte einweichen, dann mit etwas Einweichwasser zum Kochen bringen und ohne Strom garkochen. Die Früchte hacken, mit den ebenfalls gehackten Sultaninen und dem Orangeat vermengen. Mit Zitrone und Rum abschmecken.

814 Einfache Tortenfüllung

6-8	Eßlöffel	50 g	Sultaninen
	Marmelade	50 g	Zitronat
50 g	Nüsse		- gewürfelt -
	- grobgehackt -	1½	Eßl. Wasser
		1½	Eßl. Rum

Eine nicht zu süße Marmelade mit den übrigen Zutaten verrühren.

815 Tortenfüllung
mit Brot

125 g	Schrotbrot	2-3	Eßl. Zucker
	oder		Vanille
	Pumpernickel	1	Eßlöffel
	- gerieben -		Marmelade
20 g	Nüsse	2	Eßl. Rum
20 g	Schokolade		.....
	- gerieben -	¼ l	Schlagsahne

Alle Zutaten der Reihe nach verrühren, zuletzt die steife Schlagsahne leicht unterheben. Die Füllung bald verbrauchen.

816 Weincremefüllung

¼ l	Weißwein	15 g	Stärkemehl
100 g	Zucker		.....
	Apfelsinengelb	3	Blatt weiße Gelatine
	Zitronensaft		.....
2	Eigelb	2	Eiweiß

Wein, Zucker, ein wenig abgeriebene Apfelsinenschale, Zitronensaft, Eigelb und Stärkemehl in einen Kochtopf geben, mit dem Schneebesen durchschlagen und auf der Kochplatte unter Rühren gerade bis vor das Kochen bringen. Den Topf zur Seite nehmen, die aufgelöste Gelatine unterrühren, den steifen Eischnee unterheben und die Masse erkalten lassen. Dann zum Füllen von Torten und Kleingebäck verwenden.

817 Gestreckte Marzipanfüllung

125 g	ger. Mandeln	3	Kartoffeln
100 g	Puderzucker		- mittelgroß,
	Vanille		gekocht -

Die Mandeln zweimal durchdrehen, dann mit Zucker und Vanille und den am Tag vorher gekochten, geriebenen Kartoffeln vermengen. Die Füllung ist für Torten und Kleingebäck geeignet.

818 Makronenfüllung
für Kleingebäck

3	Eischnee	250 g	ger. Mandeln
250 g	Puderzucker		ger. Semmel

Den steifen Eischnee mit dem Zucker und den geriebenen Mandeln vermengen, nach Bedarf etwas geriebene Semmel oder Zwieback zufügen.

819 Quarkfüllung
für Kleingebäck

1	Eigelb		Vanille
40 g	Zucker		Zitronengelb
2	bittere	250 g	Quark
	Mandeln	25 g	Korinthen

Alle Zutaten der Reihe nach verrühren, zuletzt den durch ein Sieb gestrichenen Quark und die Korinthen untermengen.

Guß für Torten, Kuchen und Kleingebäck

Zum Überziehen von Backwerk verschiedenster Art bereitet man einen Guß, den man nach Belieben hell oder dunkel herstellen und je nach Geschmack verändern kann. Der einfachste ist ein solcher aus Puderzucker und Flüssigkeit. Wird der Guß gekocht, so kann man beliebigen Zucker verwenden. Handelt es sich um Rezepte, bei denen die Zutaten nur aufgelöst zu werden brauchen, so eignet sich dazu sehr gut der Wasserkochereinsatz. Die angegebenen Zutaten werden im Einsatz, der im Wasserkocher hängt oder einem anderen glatten Gefäß so lange gerührt, bis sie zergehen und glänzend sind, dann sofort über das Gebäck geben.

Da Löffelgröße und Zuckerbeschaffenheit verschieden sind, gibt man beim gerührten Guß vom letzten Löffel Flüssigkeit nur so viel tropfenweise zu, bis die Masse dickflüssig ist.

Der Zuckerguß mit 200 g Puderzucker reicht für eine Torte von 24-26 cm Durchmesser, die größere Menge für Torten von 30 cm Durchmesser.

820 Zuckerguß

200 - 300 g Puderzucker	**4-5**	**Eßlöffel Flüssigkeit**

Den Puderzucker möglichst fein zerdrücken, entweder im Mörser oder mit einem Rollholz zwischen zwei Tüchern, dann sieben. Nach und nach mit der warmen Flüssigkeit verrühren.

Der Guß muß schön glatt sein; er wird sofort auf das Gebäck gestrichen oder gegossen. 1-2 Eßlöffel Milch oder 1-2 Tropfen Zitronensaft statt Wasser geben dem Guß ein glänzendes Aussehen.

Der Guß bleibt länger glänzend durch vorheriges recht dünnes Bestreichen des Gebäcks mit Aprikosenmarmelade, bei Honiggebäck mit erwärmtem Honig.

821 Kaffeeguß

200 - 300 g Puderzucker	**3**	**Eßl. Kaffeeflüssigkeit**
	1-2	**Eßl. Wasser**
		- heiß -

Zubereitung wie bei Nr. 820.

822 Rumguß

200 - 300 g Puderzucker		oder Arrak
	2-3	**Eßl. Wasser**
1-2 Eßl. Rum		- heiß -

Zubereitung wie bei Nr. 820.

823 Zitronenguß

200 - 300 g Puderzucker	**2**	**Eßlöffel Zitronensaft**
	1-3	**Eßl. Wasser**
		- heiß -

Zubereitung wie bei Nr. 820.

824 Kakaoguß

200 - 300 g Puderzucker	**2**	**Eßl. Kaffeeflüssigkeit**
1 - 1½ Eßlöffel Kakao	**3-4**	**Eßl. Wasser**
		- heiß - oder Milch

Zubereitung wie bei Nr. 820.

825 Fruchtguß

200 - 300 g Puderzucker	**3**	**Eßl. Saft**
		- rot -
1 Eßl. roter Einmachzuck.	**1-2**	**Eßl. Wasser**
		- heiß -

Zubereitung wie bei Nr. 820.

826 Dünner Zuckerguß

50 g Puderzucker		Zitronensaft
1 Eßl. Rum	**½**	**Eßl. Wasser**
oder		- heiß -

Zubereitung wie bei Nr. 820.

Ein Kranzkuchen benötigt die doppelte und ein Blechkuchen die dreifache Menge.

827 Eiweißguß

1	Eiweiß	1-2	Eßlöffel
100 g	Puderzucker		Zitronensaft

Das Eiweiß zu festem Schnee schlagen, nach und nach den gesiebten Puderzukker unterarbeiten und noch 10 Min. weiter schlagen, bis der Guß dick und glänzend ist. Mit einem Messer auf das Gebäck streichen und möglichst im etwas warmen Ofen nachtrocknen lassen, da er an der Luft getrocknet den Glanz verliert und stumpf aussieht.

828 Eiweiß-Spritzguß

1	Eiweiß	1	Eßlöffel
200 g	Puderzucker		Zitronensaft
			od. Fruchtsaft
			od. Kakaopulv.

Eiweiß und gesiebten Puderzucker 15 Min. schaumig und glänzend rühren, dann nach und nach Flüssigkeit oder Kakaopulver hinzugeben. In den Spritzbeutel füllen und damit verzieren. Reste mit Rosenwasser oder Zitronensaft verdünnen und zum Aufstreichen verwenden. Der Guß eignet sich besonders für Honigkuchengebäck.

829 Kuvertüre

Kuvertüre oder Deckschokolade kann man fertig kaufen. Die Kuvertüre zerbröckeln, in ein Gefäß geben und ins heiße Wasserbad stellen, evtl. den Einsatz des Wasserkochers verwenden. Sie muß im Wasserbad flüssig gemacht und darin warm gehalten werden, bis man mit dem Überziehen fertig ist. Kuchen und Torten damit übergießen, kleine Gebäckstücke eintauchen und auf einem Drahtuntersatz abtropfen lassen.

830 Kakaoguß

125 g	Puderzucker	2	Eßl. Wasser
30 g	Kakao		oder Kaffee
		20 g	Palmin

Alle Zutaten entweder im Topf auf der Platte auf Stufe 2 oder im Wasserkochereinsatz im Wasserbad verrühren und heiß über den ausgekühlten Kuchen gießen oder aufstreichen.

831 Schokoladenguß

100 g	Schokolade	2	Eßl. Wasser
	- gerieben -	1	Eßl. Butter
1	Eßl. Kakao		oder
			20 g Palmin

Alle Zutaten entweder im Topf auf der Platte auf Stufe 2 oder im Wasserkochereinsatz im Wasserbad solange rühren, bis die Masse glänzend wird. Dann sogleich über den ausgekühlten Kuchen gießen oder aufstreichen.

832 Schokoladenguß
mit Zucker

6	Eßlöffel	100 g	Schokolade
	Puderzucker		- gerieben -
1	Eßl. Kakao	4	Eßl. Kaffee
			oder Wasser
		20 g	Palmin

Alle Zutaten entweder im Topf auf der Platte auf Stufe 2 oder im Wasserkochereinsatz im Wasserbad unter Rühren zergehen lassen und, sobald die Masse glänzt, sofort auf den ausgekühlten Kuchen streichen.

833 Schokoladencremeguß

100 g	Schokolade	100 g	Puderzucker
1	Teel. Kakao		
	- dunkel -	1	Ei
2	Eßl. Kaffee-	100 g	Butter
	flüssigkeit		

Die geriebene Schokolade mit dem Zukker, Kakao und Kaffee entweder im Topf auf der Platte auf Stufe 2 oder im Wasserkochereinsatz im Wasserbad zergehen lassen. Dann das Eigelb und die Butter unterrühren. Dieser Cremeguß kann auch zum Füllen von Kuchen benutzt werden.

834 Biskuitguß
für Obst-Blechkuchen

3	Eigelb	3	Eischnee
2	Eßl. Wasser	1	Eßl. Zucker
2	Eßl. Zucker		
	Vanille oder	2-3	Eßl. Mehl
	Zitronensaft		

Die Zubereitung ist die gleiche wie bei nachstehendem Guß für die Obsttorte.

835 Biskuitguß

für Obst-Torten

2	Eigelb	2	Eischnee
1	Eßl. Wasser	½	Eßl. Zucker
1½	Eßl. Zucker		
	Vanille oder Zitronengelb	1-2	Eßl. Mehl

Eigelb und heißes Wasser dicklich rühren, den Zucker zufügen und weiter schaumig schlagen. Als Gewürz Vanillezucker oder Zitronengelb hineingeben. Danach das Eiweiß sehr steif schlagen, den Zucker unterheben, die Masse auf die Eigelbcreme füllen und mit dem Schneebesen das gesiebte Mehl unterziehen. Den Guß sogleich auf das Obst füllen und abbacken.

836 Grießguß

für Obst-Torten

¼ l	Milch	20 g	Grieß
1	Prise Salz		
3	bitt. Mandeln - gerieben -	1-2	Eigelb
		4	Eßlöffel saure Sahne
¼	Zitronengelb		
25 g	Zucker		
		1-2	Eischnee

Die Milch mit den Gewürzen und dem Zucker zum Kochen bringen. Die Kochplatte ausschalten, den Grieß in die Gewürzmilch hineinstreuen und ausquellen lassen. Die saure Sahne mit dem Eigelb verquirlen, den Grießbrei zusetzen und den Eischnee unterheben. Diese Masse auf das Obst füllen und von Anfang an mitbacken.

837 Grießguß

für Obst-Blechkuchen

⅜ l	Milch	30 g	Grieß
1	Prise Salz		
6	bitt. Mandeln	2-3	Eigelb
¼	Zitronengelb	6	Eßlöffel saure Sahne
40 g	Zucker		
		2-3	Eischnee

Die Zubereitung ist die gleiche wie bei vorstehendem Guß für die Obsttorte.

838 Sahneguß

für Obst-Torten

2	Eigelb	¼ l	saure Sahne
3	Eßl. Zucker	¼	Zitronengelb
2	Eßl. Mehl		
		2	Eischnee

Alle Zutaten der Reihe nach verrühren, am besten mit einem Schneebesen. Zuletzt den Eischnee unterziehen.
Diese Masse auf das Obst füllen und von Anfang an mitbacken.

839 Sahneguß

für Blechkuchen

3	Eigelb		oder Vanille
4	Eßl. Zucker	⅜ l	saure Sahne
3	Eßl. Mehl		
¼	Zitronengelb	3	Eischnee

Die Zubereitung ist die gleiche wie bei vorstehendem Guß für die Obsttorte.

Waffeln

Mit Waffeln bezeichnet man ein Gebäck, das in Spezialeisen gebacken, in einzelnen Gegenden besonders geschätzt wird. Es gibt bei uns hauptsächlich Waffeln in der bekannten Herzform, wovon meistens fünf zusammenhängend im Eisen gebacken werden, während im Oblateneisen jeweils nur eine Waffel hergestellt wird, die man nach Belieben auch zu Tüten oder Röllchen dreht.
Auf offenem Feuer verwendet man für die Waffelbäckerei Eisen mit langem Stiel, die gewendet werden müssen, um das Gebäck von beiden Seiten zu bräunen. Mit dem modernen, direkt beheizten, elektrischen Waffeleisen ist das Arbeiten viel einfacher.

1. Es kann an jede Steckdose angeschlossen werden.

2. Es ist nicht nötig, das Eisen zu wenden, da Heizkörper für Ober- und Unterhitze eingebaut sind.

3. Das Backen geht schneller und ist billig, da gleichzeitig von oben und unten gebacken wird.

4. Die Waffeln werden infolge der guten Wärmeverteilung gleichmäßig gebräunt.

5. Man spart Fett, da durch die gleichmäßige Wärmeverteilung ein Anbrennen nicht zu befürchten ist. Nur vor dem Backen der ersten Waffeln streicht man das Eisen mit etwas Fett aus.

6. Das Backen im elektrischen Waffeleisen ist sehr sauber.

Vorbereitung des neuen Waffeleisens:

Das neue Waffeleisen wird zuerst mit einem feuchten Tuch ausgewischt, dabei aber niemals in Wasser gelegt, da dieses sonst an die Heizkörper gelangen und sie beschädigen könnte. Dann wird das Eisen 10-12 Min. angeschlossen, um den Überzug abzubrennen. Nun öffnet man es nach kurzer Abkühlung, bestreicht es dünn mit wasserarmem Fett, wie Öl oder Palmin, und läßt es eingefettet bis zum Backen stehen. Bei Gebrauch mit einem trockenen Tuch auswischen, von neuem dünn fetten und dann backen.

Herzwaffeln

Das Herzwaffeleisen wird etwa 10 Min. vorgeheizt und vor dem Einfüllen des ersten Teiges mit Fett ausgepinselt. Beim weiteren Backen ist ein Einfetten meist nicht mehr nötig. Für Herzwaffeln bereitet man einen Rührteig einfacher oder besserer Art, auch Sandtorten- oder Hefeteig. Er kann dickflüssig oder auch fester sein. Je nach der Teigart füllt man mehr oder weniger in das vorgeheizte Eisen, jedoch soll der Teig nicht herausquellen.

Der Teig braucht nicht verstrichen zu werden, er verteilt sich von selbst durch die Schwere des Deckels. Man achte darauf, daß die Waffeln ganz aus dem Eisen gehoben werden. Bleibt doch einmal etwas Teig haften, so bürste man das Eisen mit einer Drahtbürste aus. Niemals das Eisen mit Wasser reinigen, da der Teig sonst leicht klebt! Es dauert ungefähr 2 Min., bis eine Waffellage mit 5 Herzen fertig ist. Mit zwei Messern oder Gabeln hebt man sie aus dem Eisen heraus, legt sie auf ein Brett, füllt sofort neuen Teig ein, um dann erst die Herzen mit Zucker zu bestäuben und auseinanderzuschneiden. Damit sie nicht weich werden, legt man sie nicht aufeinander, sondern einzeln auf einen Drahtuntersatz, so daß auch von unten Luft herankommt. Wenn man nicht schnell arbeitet, d. h. nicht gleich wieder den Teig für die nächste Waffel einfüllt, wird das Eisen reichlich heiß. Dann schaltet man zwischendurch kurze Zeit aus, um o h n e S t r o m zu backen, was man auch bei den beiden letzten Lagen tut. Das gebrauchte Eisen bürstet man aus, wischt es mit einem trockenen Tuch nach, läßt es geöffnet auskühlen und reibt es außen mit einem weichen Tuch blank.

840 Feine Waffeln

250 g	Butter	150 g	Stärkemehl
200 g	Zucker	1	Pr. Backpulv.
4	Eigelb	1	Prise Salz
¼	Zitronengelb		
150 g	Weizenmehl	4	Eischnee

Butter und Zucker 20 Min. schaumig rühren. Alle anderen Zutaten und zuletzt den Eischnee hinzugeben. Nach der Anweisung S. 279 backen. Dieses Rezept ergibt ungefähr 50 knusprige Herzen.

841 Einfache Waffeln

125 g	Butter	2-3	Eier
2	Eßl. Zucker	¼ l	Milch
	Vanille oder	250 g	Mehl
	Zitronengelb	1	Teel. Backp.

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren, alle anderen Zutaten nach und nach hinzugeben und den Teig nach Anweisung S. 279 abbacken.

842 Weiche Waffeln

250 g	Butter		o d e r
200 g	Zucker		Zitronengelb
5	Eier	⅛ l	Milch
1	Prise Salz	375 g	Mehl
	Vanillezucker	½	Backpulver

Butter und Zucker 15 Min. sahnig rühren, nach und nach die Eier und abwechselnd die anderen Zutaten hineingeben und nach der Anweisung S. 279 backen. Dieses Rezept ergibt etwa 60 Herzen, die sich auch aufbewahren lassen.

843 Sandwaffeln

200 g	**Butter**		**Zitronengelb**
200 g	**Zucker**		oder Vanille
4	**Eier**	**200 g**	**Weizenmehl**

Abb. 154: In das vorgeheizte Herzwaffeleisen wird der Teig zur Mitte eingefüllt.

Abb. 155: In kurzer Zeit sind 5 Herzen fertig, sie lösen sich gut aus dem Eisen.

Butter, Zucker, Eier 15 Min. schaumig rühren, die Gewürze zusetzen und das gesiebte Mehl untermengen. Den Teig im Waffeleisen nach der Anweisung S. 279 goldgelb backen. Er ergibt etwa 50 Herzen, die sich lange frisch halten, am besten in einer dicht schließenden Blechbüchse.

844 Hefewaffeln

25 g	**Hefe**	**3-4**	**Eier**
¼ l	**Milch**	**1**	**Prise Salz**
	.....		**Vanillezucker**
125 g	**Butter**		o d e r
50 g	**Zucker**		Zitronengelb
		375 g	**Mehl**

Die Hefe mit etwas lauwarmer Milch, 1 Eßlöffel Mehl und 1 Prise Zucker zu einem Brei anrühren und aufgehen lassen.

Die anderen Zutaten wie zu einem Kuchen nacheinander zusammenrühren, zuletzt das gegangene Hefestück hineingeben. Den Teig abschlagen und nochmals gehen lassen. Dann wie bei anderen Waffeln nach der Anweisung S. 279 abbacken. Diese Hefewaffeln mit Zucker und Zimt bestreuen und warm essen.

Abb. 156: Die Herzen werden entweder mit einer Schere oder mit dem Messer auseinandergeschnitten und mit Zucker bestäubt.

845 Hefewaffeln

mit Kartoffeln

150 g	Mehl	3-4	Eier
2	Eßl. Zucker	250 g	Kartoffeln
15 g	Hefe		- gekocht -
¼ l	Milch	65 g	Fett
1	Prise Salz		

Hefestück wie bei Nr. 844 ansetzen. Nach dem Aufgehen die restliche Milch mit den verquirlten Eiern zusetzen. Die geriebenen, tags zuvor gekochten Kartoffeln unterarbeiten und zuletzt die erweichte Butter. Den Teig tüchtig schlagen, aufgehen lassen, dann Waffeln nach Anweisung S. 279 backen und mit Zukker und Zimt bestreuen. Hefewaffeln werden gern warm gegessen. In einigen Gegenden auch zum Abendbrot.

Oblatenwaffeln

Das Oblateneisen wird ebenso wie das Herzwaffeleisen direkt von oben und unten beheizt, so daß auch bei diesem Gerät dieselben Vorzüge vorhanden und dieselben Vorbereitungen zu treffen sind.
Man verwendet einen Rührteig mit oder ohne Fett, der dickflüssig sein kann oder auch geschmeidig fest. Es ist günstig, den flüssigen Teig 1-3 Stunden quellen zu lassen. Der Teig wird teelöffelweise in das vorgeheizte Röllcheneisen gegeben und darf nicht am Rand herausquellen. Man bäckt die Waffeln dünn und kroß, was außerordentlich schnell vor sich geht. Das Gebäck wird am besten gleich im Eisen mit der Hand oder mit zwei Gabeln aufgerollt. Man formt es zu Tüten oder dreht es über einem Holzstiel zu Röllchen. Das Rollen muß sehr schnell vonstatten gehen, da die Waffel an der Luft sonst hart wird und sich nicht mehr formen läßt.
Die Röllchenwaffeln müssen nach dem Auskühlen trocken und warm in Blechdosen aufbewahrt werden, damit sie kroß bleiben. Zu Tee, Wein und Eis reichen.

Abb. 157: Das Oblateneisen wird nur bei Beginn mit etwas Öl ausgepinselt, dann bäckt man ohne Fett. Die Oblate löst sich gut.

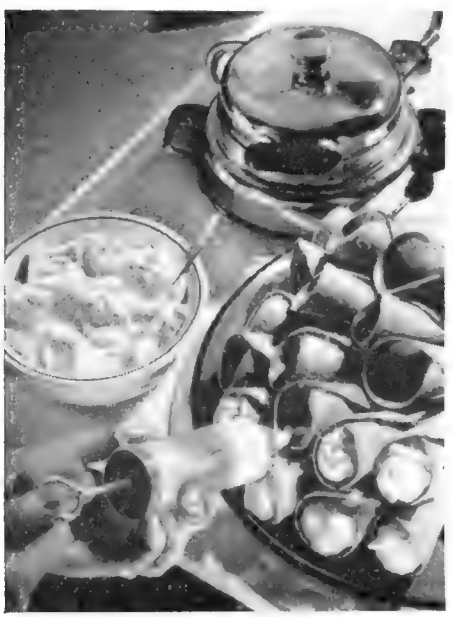
Abb. 158: Das Unterteil wird mit einem knappen Eßlöffel Teig gefüllt und das Eisen geschlossen. In 2 Min. ist die Oblate fertig.

846 Feine Röllchenwaffeln

125 g	Butter	1	Teel. Zimt
125 g	Zucker	1	Prise Salz
4	Eier	1	Teel. Rum
		125 g	Weizenmehl

Alle Zutaten der Reihe nach wie zu einem Napfkuchen verrühren. Man erhält einen dicken Teig, der wie auf S. 281 beschrieben gebacken wird und ungefähr 35 Röllchen ergibt.

Abb. 159: Die fertige Oblate wird sofort mit zwei Gabeln oder mit der Hand aufgerollt.



847 Zimtröllchen

mit Kandis

250 g	Kandis	250 g	Mehl
	- braun -	2	Eier
¼ l	Wasser	30 - 50 g	Butter
		1	Teel. Zimt
		2	Teel. Rum

Kandis und Wasser aufkochen und abkühlen lassen, dann nach und nach mit dem Mehl verrühren. Die verquirlten Eier und die zerlassene abgekühlte Butter sowie die Gewürze zufügen. Dünne Oblaten backen und aufrollen.

848 Einfache Röllchenwaffeln

125 g	Butter	½ l	Milch
1	Ei		- lauwarm -
250 g	Zucker	1	Teel. Zimt
¼ l	Wasser		oder Anis
	- lauwarm -		n. Geschmack
		500 g	Mehl
		1	Prise Salz

Die Butter zu Sahne rühren, das Ei und einen Teil des Zuckers hinzugeben, den restlichen in lauwarmem Wasser auflösen. Dann abwechselnd Flüssigkeit und Mehl hinzufügen. Der Teig ist flüssig und soll wenigstens 1 Std. quellen. In das 10 Min. vorgeheizte Eisen etwa ½ Eßl. Teig füllen. Die dünnen Oblaten zu Röllchen formen. Der Teig aus den obigen Zutaten ergibt ca. 100 Stück.

849 Eisröllchen

3	Eier	1	Vanillezucker
2	Eischwer	2	Eischwer
	Puderzucker		Weizenmehl
		1	Prise Salz

Eier und Puderzucker 15 Min. schaumig rühren und nach und nach das gesiebte Mehl hinzufügen. In das 10 Min. vorgeheizte Eisen ungefähr 1 gestrichenen Eßlöffel Teig geben. Er darf nur goldgelb backen, was etwa 1-1½ Min. dauert. Die Oblaten sofort aufgerollt zu Eisspeisen reichen, oder zu Tüten drehen und mit Schlagsahne füllen (etwa 24 Stück).

Abb. 160: Etwas Besonderes! Die zu Tüten gedrehten Waffeln mit Schlagsahne füllen.

Einmachen

Unter Einmachen versteht man das Haltbarmachen von Obst, Gemüse u. Fleisch, das auf verschiedene Weise erreicht werden kann. Am gebräuchlichsten ist heute noch das Sterilisieren in Gläsern und Dosen und beim Obst auch das Haltbarmachen durch bestimmten Zuckerzusatz. Die alten Methoden, wie das Einsäuern und Trocknen, das Einkochen in Essig und Alkohol sind mehr in den Hintergrund getreten. Als neueste Art der Konservierung scheint sich für große Mengen, wie dies im ländlichen Haushalt nötig ist, das Einfrieren der Lebensmittel durchzusetzen.

Vorbedingung für das Gelingen beim Einmachen ist die Verwendung von einwandfreien Geräten und größte Sauberkeit und Sorgfalt beim Arbeiten. Die Gläser und Deckelränder sind vor dem Gebrauch zu prüfen, ob sie keine schadhaften, abgesplitterten Stellen haben. Die Gummiringe müssen glatt und geschmeidig sein. Man bewahre sie an einem kühlen, zugfreien Ort, nicht in der Nähe der Heizung oder im dumpfen Keller auf. Harte und brüchige Ringe dürfen nicht verwendet werden. Die Ringe sowie die Gläser werden in einer warmen Sodalösung, am besten mit einer Bürste gereinigt und in frischem Wasser nachgespült. Die Ringe läßt man bis zum Gebrauch im Wasser liegen. Die Gläser werden nicht abgetrocknet, da leicht Fasern des Tuches am Glas haften bleiben. Man stülpt sie auf ein sauberes Tuch, damit sie ablaufen. Man verwende nur starke Klammern, die sich nicht gleich beim Spannen verbiegen, aber genügend Druck geben, damit die Deckel fest aufsitzen. Für das mit Zucker eingekochte Obst werden die gewaschenen Gläser zum Trocknen umgekehrt auf den Rost in den Backofen gestellt und bei 0/1 im stufengeregelten oder 50° im temperaturgeregelten Backofen so stark erwärmt, daß sie beim Einfüllen von heißem Gelee oder Marmelade nicht platzen können.

Das Haltbarmachen in heißer Luft im Backofen

Man stellt die Gläser auf den Rost, den man auf den Boden des Backofens legt. Sie dürfen sich nicht gegenseitig berühren, nicht oben anstoßen und müssen trocken sein. Auch sollen nur Gläser derselben Größe und desselben oder gleichkochenden Inhalts zusammen eingesetzt werden. Man nutze den Ofen möglichst aus. Der Wrasenabzug bleibt während des Vorgangs geschlossen. Beim stufengeregelten Backofen schaltet man nur die Unterhitze auf Stufe 3, und zwar solange, bis es im Glase perlt, d. h. es müssen in kleinen Abständen nacheinander Bläschen aufsteigen und sich an der Oberfläche absetzen. Das Perlen im Glas ist stets maßgebend für das Umschalten oder Abschalten der Hitze, je nachdem, um welches Einkochgut es sich handelt. Das Perlen und damit der

Abb. 161: Die Gläser werden in der heißen Luft des Backofens sterilisiert.

Beginn der Sterilisierzeit wird erreicht: Bei 4 Einliter-Gläsern in ca. 50-55 Min. bei 0/3.
Für jedes mehr eingesetzte Glas rechnet man 5 Min. länger. Sind die Gläser größer oder kleiner, so rechnet man je ¼ Liter Glasgröße mehr oder weniger insgesamt 5 Min. an Zeit zu oder ab.

Demnach benötigen bis zum Perlen:

4 Gläser mit 1½ l Inhalt
ca. 60-65 Min. bei 0/3

6 Gläser mit 1½ l Inhalt
ca. 70-75 Min. bei 0/3

Für Kleinküchen rechnet man etwa 5-10 Min. längere Schaltzeiten.
Bei ½ und ¼ l-Gläsern der niedrigen Form muß man folgendes beachten: Man kommt bei diesen Gläsern nicht mit der Unterhitze allein aus, da die sich oben ansammelnde warme Luft zu wenig auf die niedrigen Gläser einwirken kann. In solchen Fällen muß man auch die Oberhitze einschalten, wobei schwache Hitze genügt, also Schaltung 1/3.
Bei breiartigem Inhalt wie Apfel- und Tomatenmus sowie Wurst besteht die Gefahr des Anbrennens, so daß man diese Gläser besser in die Fettpfanne stellt, in die man 2-3 cm hoch Wasser füllt. Die Fettpfanne kann auf den am Boden liegenden Rost oder auf die untere Schiene gesetzt werden. Sie brauchen an Zeit etwas länger; man schaltet auch hier 1/3.
Den temperaturgeregelten Backofen stellt man auf 180-200° ein. Nach dem Erreichen der Temperatur schiebt man die wie üblich vorbereiteten Gläser in der mit ½ l heißem Wasser gefüllten Fettpfanne auf den Boden oder die untere Schiene, bedeckt sie aber mit einem angefeuchteten Tuch oder jedes Glas mit einem feuchten Bierdeckel. Der Wrasenschieber wird geschlossen. Sobald es im Glas perlt, wird bei Obst ganz abgeschaltet, während man bei Gemüse auf 150 Grad zurückgeht und wie im anderen Ofen 80-90 Min. sterilisiert und 20-30 Min. die Speicherwärme ausnutzt.
Die angeführten Zeiten beim Sterilisieren können nur einen Anhalt geben, da natürlich Außentemperatur, Menge und Wärme des Glasinhalts verschieden sind. Vor dem Um- und Abschalten überzeuge man sich erst, ob es richtig im Glas perlt, ohne zu häufig nachzusehen.

Obst

Vorbereitung

Die Früchte werden wie üblich vorbereitet und in die nach Vorschrift gereinigten und ausgetropften Gläser gefüllt. Man achte darauf, daß das Obst gut eingeschichtet wird, um den Rauminhalt auszunutzen. Zu diesem Zweck kann man das Glas während des Einfüllens ab und zu auf einem dicken, weichen Tuch aufstoßen. Auf diese Weise füllen sich die Zwischenräume besser. Ein Einpressen oder Einstampfen vermeide man jedoch. Obst kann mit einer Zuckerlösung aufgefüllt oder mit Streuzucker eingeschichtet werden; für Erdbeeren kann man des besseren Aussehens wegen etwas roten Einmachzucker verwenden. Bei saftreichem Obst wie Kirschen, Pfirsichen und Pflaumen genügt es, die Flüssigkeit nur bis zur Hälfte des Glases einzufüllen; weniger saftreiche Früchte wie Äpfel und Birnen werden damit bedeckt, damit sie nicht oben braun werden. Die Gläser dürfen nicht zu voll gefüllt werden, da sonst der Inhalt überkochen könnte. Die Gummiringe würden dann durch den Zucker verkleben; bei solchen Gläsern besteht später leicht die Gefahr des Aufgehens. Nachdem der Rand der Gläser mit einem sauberen Tuch und heißem Wasser gründlich gesäubert ist, legt man den feuchten Gummiring und Deckel auf und hält ihn mit einer Klammer fest. Ein zu straffes Spannen muß auf alle Fälle vermieden werden, weil dies ein Springen des Dekkels zur Folge haben kann.

Schaltung

Im stufen- und temperaturgeregelten Backofen brauchen bis zum Perlen 4 Gläser à 1 l ca. 50 Min. 0/3 bzw. 200°, danach 20-30 Min. Speicherwärme. Als Sterilisierzeit rechnet nur die Zeit der Nachwärme.

Fruchtsaft

Fruchtsäfte können auf verschiedene Weise gewonnen werden:
1 Die Früchte werden mit soviel Wasser, daß sie knapp bedeckt sind, weichgekocht. Man läßt sie 1 Tag stehen und seiht dann den Saft durch. Für diese Art eignen sich besonders feste Früchte wie Äpfel, Quitten und ähnliche.
2. Durch langsames Erhitzen der Früchte bis zum Aufkochen auf Stufe 1 oder 2 je nach der Menge, ohne Wasser oder mit nur geringer Wasserbeigabe. Im übrigen verfährt man wie im ersten Falle. Hierfür eignen sich besonders alle Beerenfrüchte, die durch die Erhitzung aufplatzen und ihren Saft verlieren, sowie Steinobst.
3. Die rohen Früchte werden zerquetscht oder durch die Fruchtpresse oder Fleischmaschine gedreht und der ablaufende Saft verarbeitet. Fruchtsäfte lassen sich roh auch durch Ausgären gewinnen oder mit Zitronen- bzw. Weinsteinsäure
Zum Klären des Saftes gibt es besondere Seihapparate. Man kann auch ein Sieb verwenden, das jedoch nicht aus Metall sein darf, da der Saft leicht Metallgeschmack annimmt. Aus dem gleichen Grunde verwende man auch keine Metallöffel und eiserne oder verzinkte Töpfe. Viele Hausfrauen werden das einfache, altbewährte Verfahren anwenden, das Seihtuch an die Beine eines umgekehrten Stuhles festzubinden. Der Saft wird in einer Porzellan- oder Steingutschüssel aufgefangen.
Zum Haltbarmachen wird der Fruchtsaft mit einer Zuckerbeigabe gemäß der Zukkertabelle vermengt und in Einmachflaschen gefüllt, die man ebenso wie Obst sterilisiert. Wenn es in der Flasche zu perlen beginnt, schaltet man aus und rechnet noch 20 Min. Speicherwärme.
Einen sehr wertvollen Saft erhält man durch Einwirkung von Dampf auf die Früchte. Der gewonnene Fruchtsaft, auch als „flüssiges Obst" bezeichnet, wird nicht gekocht, sondern gleich in sterilem Zustand auf Flaschen gezogen. Die Bereitung geht daher sehr schnell.

Gemüse

Vorbereitung

Gemüse muß frisch, möglichst am Tag der Verarbeitung geerntet sein. Wenn der Boden im Frühjahr frisch gedüngt wurde, eignet es sich nicht zum Einmachen.
Es ist ratsam, das Gemüse vorher im offenen Topf abzukochen. Dazu bereitet man sich kochendes Wasser, in das man portionsweise das zurechtgemachte Gemüse gibt und läßt es ca. 5 Min. kochen. Man nimmt es heraus, läßt es ausgebreitet etwas abkühlen, füllt es schnell in die vorbereiteten Gläser und gießt dann abgekochtes, ungesalzenes oder gesalzenes Wasser darauf. Das Gemüse muß mit Flüssigkeit bedeckt, die Gläser dürfen aber nicht zu vollgestopft sein. Das Abkochwasser verwende man lieber nicht zum Auffüllen, da es das Säuern und Verderben begünstigt. Da es aber wichtige Nährsalze enthält, gieße man es nicht fort, sondern verwende es zu einer Suppe. Auf diese Weise geht nichts verloren.
Die Ansichten über das Einkochen sind gerade bei Gemüse sehr verschieden. Viele Hausfrauen wollen das Gemüse nicht abkochen, andere möchten das Abkochwasser zum Auffüllen verwenden. Wer gute Erfahrungen mit der einen oder anderen Methode gemacht hat, soll ruhig dabei bleiben. Vielfach sprechen aber ungünstige Wasserverhältnisse mit oder andere Vorbedingungen sind nicht erfüllt, so daß man bei dem ersten Verfahren sicherer geht.

Schaltung

Im stufengeregelten Backofen
solange auf Stufe 0/3 einschalten,

bis es in dem Glas anfängt zu perlen, dann auf 0/1 umschalten. Vom Perlen ab 80-90 Min. rechnen, danach die Gläser 30 Min. auf 0/0 in der Speicherwärme stehen lassen, bei der sie noch nachkochen.

Im temperaturgeregelten Backofen

die Gläser erst nach Erreichen der Temperatur von 180-200° einsetzen und stehen lassen, bis es im Glas zu perlen beginnt. Dann auf 150° herunterschalten und die gleiche Sterilisierzeit rechnen, wie vorstehend im stufengeregelten Backofen angegeben ist.

Die Zeit bis zum Perlen richtet sich für beide Backöfen:

1. nach der Größe der Gläser,
2. nach der Anzahl der Gläser,
3. nach der Heizkraft des Backofens,
4. danach, wie dicht das Glas gefüllt und wieviel Flüssigkeit aufgegossen ist.

Daher lassen sich ganz genaue Zeiten nicht angeben. Im allgemeinen dauert es bis zum Perlen bei Gemüse etwas länger als bei Obst.

Ein nochmaliges Kochen nach 1-2 Tagen erübrigt sich im allgemeinen. Wer besonders sicher gehen will oder das Gemüse nicht abgekocht hat, kann es jedoch tun. Man rechnet dann vom Perlen ab nur die Hälfte der Zeit, also 45 Min. auf 0/1 bzw. 150 ° und 20 Min. o h n e S t r o m.

Fleisch

Vorbereitung

Das Fleisch, das haltbar gemacht werden soll, muß von tadelloser Beschaffenheit sein. Vor dem Einlegen wird es knapp gargekocht oder gebraten. Man beachte, daß es nicht zu weich wird, da es sonst beim Gebrauch zerfällt und unansehnlich wird. Die Knochen werden ausgelöst, bei Geflügel die Röhrenknochen gebrochen, denn die darin enthaltene Luft könnte den Inhalt zum Verderben bringen. Man fülle das Glas möglichst so, daß keine Zwischenräume entstehen. Der Inhalt soll nur bis 2 cm unter den Rand reichen. Zum Auffüllen nimmt man das Bratfett, das mit etwas Wasser verlängert werden kann oder die Brühe, in der das Fleisch gekocht wurde. Niemals gieße man Sauce auf, die bereits mit Mehl gebunden ist, da letzteres die Haltbarkeit beeinträchtigen würde. Bei Gläsern mit Fleischinhalt muß man ganz besonders darauf achten, daß der Glasrand frei von Fett und allen Unreinigkeiten ist.

S c h a l t u n g

Im stufen- und temperaturgeregelten Backofen brauchen bis zum Perlen 4 Gläser à 1 l ca. 50 Min. 0/3 bzw. 200 °, danach 30-40 Min. 0/1 bzw. 150 ° und 30 Min. Speicherwärme.

Wurst

Bei Wurst achte man darauf, daß die Gläser nur gut zur Hälfte gefüllt werden, da die Masse während des Kochens hochsteigt. Die Gläser werden in die Fettpfanne mit etwas Wasser gestellt, da die dicke Masse sonst ansetzt.

S c h a l t u n g

Im stufen- und temperaturgeregelten Backofen brauchen bis zum Perlen 4 Gläser à 1 l ca. 50 Min. 1/3 bzw. 200 °, danach 90 Min. 0/1 bzw. 150° und 30 Min. Speicherwärme.

Das Haltbarmachen im Wasserbad auf der Kochplatte

Außer im Backofen in heißer Luft kann man auf dem Elektroherd auch im Wasserbad wie üblich einmachen, wenn man einen großen Kochtopf besitzt, der einen ebenen Boden hat. Man arbeitet bei diesen Töpfen mit dem Thermometer. Die erforderlichenTemperaturen ergeben sich aus den Angaben des Einmachthermometers bzw. aus den Tabellen der bekannten Firmen.

Man kann zum Einmachen auch die alten Zinktöpfe verwenden, deren Boden einigermaßen eben ist. Der Topf darf am Boden keinen hohen Rand oder Rillen haben. Durch die Schwere des Inhalts wird der Topfboden fest auf die Kochplatte gedrückt, so daß auch in diesem Falle ein wirtschaftliches Arbeiten gewährleistet ist Damit der Topf gut auf der Platte aufliegt, wird bei Herden mit Steckerstiftkochplatten die emaillierte Herdplatte hochgeklappt.

Es gibt noch andere Kochtöpfe, die unabhängig vom elektrischen Herd zu gebrauchen sind. Sie werden wie der Wasserkocher direkt bzw. durch einen eingelegten Tauchsieder beheizt und mittels der Steckdose und einer Zuleitungsschnur in Betrieb gesetzt. In beiden Fällen füllt man so viel Wasser ein, daß das Thermometer gerade eintaucht. Diese Töpfe eignen sich ebenfalls zum Wäschekochen.

Einzelne Gläser kann man auch im Wasserbad in einem Kochtopf auf der Platte einkochen. Man stellt das Glas in den hohen 5 oder 7 l Topf und gießt so viel Wasser hinein, daß es mit dem Inhalt des Glases gleichsteht. Falls dieses aber so hoch ist, daß der Deckel nicht mehr auf den Topf paßt, so legt man einen Stufenring mit weiter Öffnung auf und stülpt einen zweiten Kochtopf oder eine Schüssel darüber. Man bringt das Wasser bei Obst entweder bis zum Kochen, schaltet dann sofort aus und läßt es noch 20 Min. auf Stufe 0 ziehen oder schaltet bereits kurz vor dem Sieden auf Stufe 1 und nach 20 Min. auf Stufe 0.

Bei Gemüse benötigt man längere Zeit, und zwar 80 Min. auf Stufe 1 und 20 Min. auf Stufe 0.

Manche Hausfrauen ziehen das Einkochen in Blechdosen dem Einmachen in Gläsern vor. Man benötigt dazu eine Verschlußmaschine, die es heute in vielen Ausführungen preiswert zu kaufen oder zu leihen gibt. Blechdosen dürfen nicht im Backofen in heißer Luft eingekocht werden. Dabei kann ein Überdruck entstehen, der ein Platzen der Dosen und unter Umständen eine Beschädigung des Backofens zur Folge haben kann. Sie werden daher im Wasserbad gekocht. Anweisungen über die Kochzeit sind den Maschinen beigegeben.

Abb. 162: Verschiedene Einkochkessel, die auf der Elektrokochplatte zu benutzen sind.

Abb. 163: Man sterilisiert darin wie üblich.

Trocknen von Obst und Gemüse im Backofen

Abb. 164: Zum Trocknen von Obst und Gemüse kann man sich Horden aus verzinntem Draht mit Holzrahmen arbeiten lassen.

Auch zum Trocknen von Obst und Gemüse ist der elektrische Brat- und Backofen sehr geeignet, da man stundenlang, so wie es erforderlich ist, eine gleichmäßige, milde Wärme einstellen kann.
Man verwendet zum Trocknen am besten zwei Horden, die man sich zu dem Ofen passend arbeiten läßt. Sie bestehen aus einem niedrigen Holzrahmen, der mit verzinntem Gitterdraht bespannt wird, wie die Abbildung zeigt, oder auch mit Mull.
Das Obst oder Gemüse wird in einer Lage, nicht übereinander, auf die Horden verteilt, die man unten und oben in den Backofen einschiebt.
Im stufengeregelten Backofen heizt man zunächst 8-10 Min. auf 3/3 vor, öffnet den Wrasenschieber ganz und läßt nach dem Einsetzen der Horden bei 1/1 trocknen, indem man zwischen Tür und Türrahmen einen Holzstiel klemmt, damit sie handbreit offen ist und der Wrasen gut abziehen kann.
Im temperaturgeregelten Backofen stellt man bei Obst den Regler auf 80-90 ° und geht, sobald die Früchte eingesetzt worden sind, sofort auf 55-65 ° herunter. Je weicher das Obst, umso weniger Hitze darf es bekommen. Bei Gemüse genügt noch weniger Wärme. Man heizt auf 60-70° vor und geht nach dem Einsetzen auf 40-55 °.
Wrasenschieber und Tür bleiben ebenso wie beim stufengeregelten Backofen geöffnet
Ab und zu werden die Horden umgewechselt. Starke Hitze schadet. Die Dauer des Trocknens ist sehr verschieden, sie richtet sich nach Größe und Feuchtigkeit des Trockengutes. Die zu trocknenden Früchte sollen nicht zu saftreich sein, man läßt sie schon vor dem Einschieben ausgebreitet an der Luft vortrocknen.
Gemüse muß mit wenigen Ausnahmen vor dem Trocknen 5-10 Min. gedämpft oder gekocht werden, um die Zellwände zu lockern, damit es beim späteren Kochen weich wird und nicht eine strohige Beschaffenheit erhält.

Das Einkochen von Früchten

Gelee

Zum Kochen von Gelee eignen sich nur Früchte, die noch nicht reif sind, da in ihnen das Pektin, ein Stoff, der das Gelieren des Saftes beim Kochen mit Zukker verursacht, in reicherem Maße vorhanden ist als bei ausgereiftem Obst. Die einzelnen Fruchtsorten enthalten diesen Gelierstoff in verschiedenen Mengen. So haben z B Johannis- und Preiselbeeren, Äpfel und Quitten reichlich Pektine,während Kirschen, Erd- und Himbeeren nur wenig davon besitzen. Es ist deshalb vorteilhaft, pektinarmen Saft mit pektinreichem zu mischen, um ein schnelle-

Zuckermengen zum Einmachen

Obstart	Früchte haltbar gemacht mit Zuckerlösung	Früchte haltbar gemacht mit Streuzucker	Fruchtsaft haltbar gemacht	Gelee	Frucht-Konfitüre	Marmelade	Mus
	auf 1 l Wasser	auf 1 kg Früchte	auf 1 l Saft	auf 1 l Saft	auf 1 kg Früchte	auf 1 kg Früchte	auf 1 kg Fruchtmark
Beerenobst							
Brombeeren	500-600 g	200-350 g	500 g	900-1000 g	750-1000 g	600-750 g	—
Erdbeeren	400-600 g	150-250 g	400 g	—	1000 g	600-750 g	—
Heidelbeeren	400-500 g	250-350 g	500 g	—	—	—	—
Himbeeren	500-600 g	150-250 g	500 g	1000 g	1000 g	600-750 g	—
Holunderbeeren	—	—	500 g	1000 g	—	600-750 g	ohne
Johannisbeeren, rot	750 g	500-750 g	500 g	900-1000 g	900 g	500 g	—
Johannisbeeren, weiß	600 g	300-500 g	500 g	1000 g	—	—	—
Johannisbeeren, schw.	500-600 g	300-400 g	500 g	500 g	—	400 g	—
Preiselbeeren	600-750 g	—	600 g	900-1000 g	—	500 g	—
Stachelbeeren, unreif	500-750 g	—	—	—	—	—	—
Kernobst							
Äpfel	150-350 g	—	100-200 g	1000 g	—	—	—
Birnen	250-500 g	—	—	—	—	—	ohne
Quitten	500-600 g	—	100-150 g	1000 g	—	600-750 g	ohne
Steinobst							
Aprikosen	200-400 g	—	300 g	—	1000 g	600-750 g	—
Kirschen, süß	200-300 g	100-200 g	250 g	—	—	—	—
Kirschen, sauer	300-500 g	250-350 g	500 g	1000 g	750-1000 g	600-750 g	—
Mirabellen	250-400 g	—	—	—	750-1000 g	600-750 g	—
Pfirsiche	250-500 g	—	—	1000 g	750-1000 g	—	—
Pflaumen	500-600 g	350-500 g	—	—	—	500-600 g	20- 50 g
Reineclauden	100-500 g	—	—	—	750-1000 g	500-600 g	—
Sonstige Früchte							
Hagebutten	—	—	250 g	1000 g	—	600-750 g	—
Kürbis	—	—	—	—	—	500-600 g	50-100 g
Rhabarber	500-750 g	250-300 g	700 g	1000 g	—	—	—
Schlehen	—	—	—	1000 g	—	—	—

res Gelieren zu erreichen. Besonders viel Pektin enthält der unreife Apfel. Aus Schalen und Kernhaus gewinnt man ein Pulver oder eine Flüssigkeit, mit deren Hilfe pektinarme Früchte in kurzer Zeit eingekocht werden können, und da es sich um ein reines Naturerzeugnis handelt, behalten die Früchte ihr Aroma. Ebenso beschleunigt Säure das Gelieren des Saftes, so daß bei nicht saurem Obst ein Zusatz von Zitronensaft zu empfehlen ist. Bei Verwendung dieses Hilfsmittels richte man sich genau nach den angegebenen Rezepten. Der Saft, der zu Gelee gekocht werden soll, wird so gewonnen wie auf S. 285 „Fruchtsaft" beschrieben. Mit der Zuckerbeigabe richte man sich nach den Angaben der Zuckertabelle S. 289.

Der Saft wird auf S t u f e 3 zum Kochen gebracht und abgeschäumt, erst dann wird der Zucker unter Rühren zugesetzt und auf S t u f e 1, bei größeren Mengen auf S t u f e 2, bis zum Gelieren gekocht.

Wenn der Saft nach 10-15 Min. anfängt, etwas dick zu werden, macht man die Gelierprobe. Auf einen kalten Teller tropft man etwas Saft. Wenn er gleich erstarrt, so ist er gut; zu langes Kochen zerstört die Gelierstoffe und beeinträchtigt das Aroma. Bei Johannisbeergelee genügt es sogar, den aufgekochten Saft mit Zucker nur noch einmal bis zum Kochen zu bringen.

Das heiße Gelee wird in die vorbereiteten Gläser gefüllt und, wenn es ausgekühlt ist, mit einem in Alkohol getauchten Pergament- oder Butterbrotpapier bedeckt und mit angefeuchtetem Pergamentpapier oder Zellglashaut verbunden. Geeignet ist auch Seidenpapier, das man doppelt nimmt, in Milch taucht und über die Gläser spannt. Das Eiweiß gerinnt und verstopft dadurch die Poren.

Marmelade

Für Marmelade werden die Früchte zerdrückt oder durch die Maschine gedreht, vielfach verwendet man auch Rückstände von der Saft- oder Geleebereitung. Ebenso wie bei der Herstellung von Gelee und Saft ist es auch bei Marmelade günstiger, wenn man den Zucker erst nach dem Aufkochen der Früchte zusetzt. Die Menge ersieht man aus der Zuckertabelle. In der Elektroküche kann man Marmelade auf der Platte sowie im Backofen eindicken.

1. Auf der Platte bringt man die Früchte auf S t u f e 3 zum Kochen, setzt den Zucker nach und nach zu und schaltet auf S t u f e 1, bei einer größeren Menge auf S t u f e 2. Man muß ab und zu rühren, jedoch ist die Gefahr des Anbrennens und Spritzens viel geringer als auf der offenen Flamme.

2. Beim Kochen im Backofen nimmt man 1 oder 2 flache, breite Töpfe, es kann in diesem Falle auch altes, unebenes, aber nicht abgestoßenes Geschirr sein, füllt die vorbereiteten Früchte mit dem Zukker vermengt hinein und setzt die Töpfe ohne Deckel auf den Rost, der auf dem Boden liegt oder auf die untere Schiene gestellt wird.

S c h a l t u n g

Im stufengeregelten Backofen

schaltet man zunächst ungefähr 45-60 Min. auf 3/3, damit die Masse zum Kochen kommt, dann auf 1/3 und öffnet den Wrasenschieber, damit der Dampf abziehen kann. Die Zeit des Eindickens richtet sich nach der Menge und Obstart. Bei wenig Obst kann man auch die in Sodawasser gut gereinigte Fettpfanne nehmen, sie faßt ungefähr 2½-3 kg. Die Fettpfanne wird auf die untere Schiene geschoben. Man schaltet ebenfalls bis zum Kochen 3/3, später 1/3.

Im temperaturgeregelten Backofen

stellt man zuerst 300 ° ein und setzt die Töpfe nach Erlöschen des Signallämpchens direkt auf den Boden. Wenn der Inhalt kocht, geht man auf 175-200 ° herunter und öffnet den Wrasenschieber. Die Masse muß immer leicht im Kochen bleiben. Eine kleinere Menge bereitet man in der Fettpfanne und geht ebenso vor.

Mus

Für Mus braucht man bedeutend weniger Zucker, teilweise überhaupt keinen, dafür muß es aber länger kochen. Es eignet sich daher besonders gut zum Eindicken im Backofen. Man verfährt ebenso wie bei Marmelade. Nachdem man es in Steintöpfe gefüllt hat, kann man diese in den warmen Backofen setzen und die Oberfläche antrocknen lassen. Dadurch hält es sich besonders gut.

Konfitüre

Die Konfitüre unterscheidet sich von der Marmelade dadurch, daß die Frucht möglichst erhalten bleibt. Daraus ergibt sich, daß man bei der Bereitung der Konfitüre recht sorgsam verfahren muß. Sie wird nur wenig gerührt und nicht zu lange gekocht und braucht, wie aus der Zuckertabelle zu ersehen ist, mehr Zucker. Die Konfitüre ist gut, wenn einige Tropfen der Masse auf dem kalten Teller schnell erstarren. Es gibt zwei Arten der Zubereitung:

1. Die erforderliche Zuckermenge wird mit wenig Wasser befeuchtet, klar gekocht, die vorbereiteten Früchte hineingegeben und nach dem Wiederaufkochen auf Stufe 1 wenig und vorsichtig gerührt, bis man sich durch die Gelierprobe überzeugt hat, ob die Masse steif wird. Man kann die Früchte auch, sobald sie weich sind, herausnehmen, den Saft einkochen lassen und dann erst darüber geben.
2. Die vorbereiteten Früchte werden mit einem Teil des Zuckers bestreut, 1 Tag lang sehr kühl gestellt. Dann füllt man den Saft ab, bringt ihn mit dem restlichen Zucker zum Kochen, gibt die Früchte hinein und kocht bis zur Gelierprobe. Weiche Früchte, die durch das Zuckern ihre Form verlieren, sind für diese Art der Zubereitung nicht geeignet. Die Gläser werden wie bei Gelee gefüllt und verschlossen.

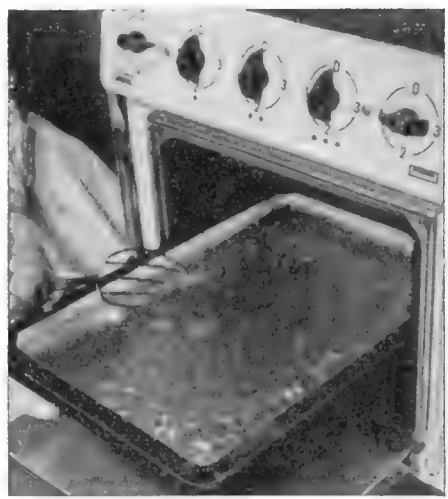


Abb. 165: Kleinere Mengen Marmelade oder Mus dickt man in der Fettpfanne ein.

Fruchtsirup

Für den gekochten Fruchtsirup muß man zum Haltbarmachen eine größere Zuckermenge verwenden als bei sterilisiertem Fruchtsaft: etwa ⅔ Zucker auf ⅓ Saft. Um ein Gelieren des gekochten Fruchtsaftes zu vermeiden, verwende man im Gegensatz zur Geleebereitung hierfür möglichst reife Früchte. Man kann aus dem gleichen Grunde auch den Saft vor dem Aufkochen mit Zucker etwa mit ⅓ kaltem Wasser verdünnen. Der gekochte Fruchtsaft wird in gut gereinigte und angewärmte Flaschen gefüllt, die Flaschen werden verkorkt und versiegelt oder mit Gummikappen oder Zellglashaut geschlossen. Diese dick gezukkerten Säfte sind im Gebrauch außerordentlich ergiebig und können beliebig mit Wasser verdünnt werden.

Saftgewinnung siehe Seite 285.

Kochen ohne Aufsicht

Für die Hausfrau gibt es häufig Tage, an denen sie sich nicht in dem Maße um das Essen kümmern kann wie sonst, sei es, daß Waschtag ist, daß dringende Arbeiten im Garten zu leisten oder Besorgungen zu erledigen sind. Die Folge ist, daß sie sich zu sehr abhetzt oder Gerichte auf den Tisch bringt, die nicht gerade den Beifall der Familie finden.

An solchen Tagen bewährt sich der elektrische Brat- und Backofen in besonderem Maße, da wir in ihm eine ganze Mahlzeit ohne Aufsicht bereiten können. Die Speisen werden erst angekocht, dann in den vorgewärmten Ofen gesetzt und ihm nach Stunden fertig entnommen. Die gesamte Kocharbeit beträgt nur ungefähr ½ Stunde, ermöglicht aber die Herstellung einer reichhaltigen Mahlzeit. Bei richtiger Überlegung kann unter Umständen sogar noch für den Abend oder den nächsten Tag mitgesorgt werden. Um billig zu wirtschaften, ist es wichtig, den Raum im Bratofen nach Möglichkeit auszunutzen.

An einem Beispiel soll der Gang der Arbeit klargemacht werden. Als Mittagessen wählen wir ein Stück Schmorfleisch, Rind, Hammel oder Schwein, mit Gemüse und Kartoffeln. Als Nachtisch gibt es Kompott. Für denselben Tag oder für den nächsten wird gleichzeitig eine Suppe gekocht von Erbsen, Linsen, Graupen oder Gemüse, ganz nach Wunsch. Als erstes muß man ausprobieren, wieviel und welche Töpfe in den Ofen passen. Alle Speisen werden zunächst auf der Kochplatte zum Kochen gebracht. Man wählt zuerst das Gericht, das die längste Garzeit benötigt, in diesem Fall also das Fleisch. Der Schmortopf wird mit dem Fett erhitzt, darüber setzt man schon den 2. Topf mit einem Eßlöffel Fett für das Gemüse. Gleichzeitig schaltet man beim Bratofen mit Stufenschaltung die Unterhitze auf Stufe 2. Die Oberhitze bleibt während der ganzen Zeit auf 0 eingestellt; der Wrasenschieber wird geschlossen. Unmittelbar auf den Boden des Ofens legt man gleich zu Anfang die gewaschenen, nicht zu großen Pellkartoffeln. Ebenso wird schon der Topf mit dem gezuckerten Obst eingeschoben. Wenn das Fett im Schmortopf heiß genug ist, wird das Fleisch bei offenem Topf von allen Seiten angebräunt, zuletzt die Gewürze hinzugefügt, etwa ⅛ l Wasser angegossen, der Deckel aufgelegt und der Topf schnell nach hinten in den Bratofen auf den Boden gesetzt.

Auf der Kochplatte wird sofort anschließend das Gemüse bei Schalterstellung 3 angekocht. Sobald es dampft, öffnet man den Bratofen, legt auf den Schmortopf statt des Deckels einen Sparring und darauf den Gemüsetopf mit umgekehrtem Deckel, damit er hineinpaßt. Als drittes folgt auf der Platte die Suppe, zu der man einen hohen Topf braucht. Die angekochte Suppe wird vorn in den Bratofen an Stelle des Topfes mit Kompott gesetzt, den man jetzt oben auf die ausgeschaltete Kochplatte stellt. Die Speicherwärme wird im allgemeinen zum Garmachen ausreichen. Nur bei festen Birnen läßt man noch bis zum Kochen auf Stufe 3 eingeschaltet.

Nachdem man die 3 Töpfe im Bratofen untergebracht hat - dazwischen liegen die Pellkartoffeln -, schaltet man den Bratofen, dessen Tür und Wrasenschieber fest geschlossen sein müssen, auf Unterhitze 1.

Für die Hausfrau ist nun die Arbeit beendet. Sie kann sich auf Stunden aus ihrer Küche entfernen und dem elektrischen Bratofen vertrauen. Die Temperatur ist so eingestellt, daß das Essen 4 Stunden braucht, bis es fertig ist. Doch schadet es nichts, wenn es auch längere Zeit steht. Durch die milde Hitze findet kein Verkochen statt. Die Hausfrau hat also hinreichend Zeit, ihrer anderen Arbeit nachzugehen, sie ist nicht an die Minute gebunden. Kehrt sie zurück, so wird sie als erstes die Kochplatte einschalten, die Speisen herausnehmen, die Kartoffeln pellen, um sie entweder zu überbraten, zu Kartoffelbrei zu verarbeiten oder in das Gemüse zu geben. Nachdem auch die Bratensauce aufgefüllt und angedickt und das auf der Platte erkaltete Kompott abgeschmeckt ist, kann das

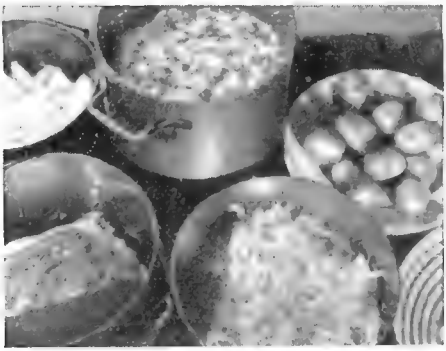


Abb. 166: Bis auf die Pellkartoffeln werden alle Gerichte in den vorher ausgesuchten Töpfen angekocht bzw. angebraten.

Essen aufgetragen werden zur Überraschung aller Angehörigen, die sicherlich an diesem Tage nicht mit einem so reichhaltigen Mittagbrot gerechnet haben. Dabei ist der Stromverbrauch für die Mahlzeit gering.

Im Backofen mit Temperaturregler, der die Temperatur gleichbleibend hält, läßt sich eine ganze Mahlzeit in gleicher Weise bereiten. Die zugedeckten Töpfe mit dem Mittagessen, bestehend z. B. aus Pökelfleisch, Sauerkraut und Erbsen, die zu Püree verwendet werden sollen, kommen gleich in den kalten Ofen

Abb. 167: Alle Töpfe und die Pellkartoffeln werden in den Bratofen geschoben; das Kompott zieht auf der ausgeschalteten Platte gar.

auf den Boden, dessen Regler auf 175 ° eingestellt wird. Nun kann man sich ruhig entfernen, das Essen kocht in 3-4 Stunden gar.

Der Kühlschrank

Der Elektro-Kühlschrank hat den Vorteil, daß sein Innenraum automatisch auf einer gleichmäßig niederen Temperatur von + 5° bis + 8° gehalten wird, wie sie zum Kühlen von Getränken und Aufbewahren von Lebensmitteln erforderlich ist. Durch einen verstellbaren Regler kann diese Temperatur in gewissen Grenzen verändert werden. Die Kälteerzeugung erfolgt in einem oben im Kühlschrank angeordneten Verdampfer, dessen Innenraum als Gefrierfach dient, da hier die Temperatur unter 0° absinkt. Damit bietet der Kühlschrank die Möglichkeit, jederzeit Klareis herzustellen oder Eisspeisen zu bereiten.

Die Luft im Schrank kühlt sich an den Außenflächen des Verdampfers ab und sinkt, da kalte Luft schwerer ist, nach unten. Auf diesem Wege umspült sie das eingelagerte Gut und kühlt es, wobei sie sich selbst etwas erwärmt und daher wieder auf der anderen Seite nach oben steigt. So kommt sie im Kreislauf zurück an den Verdampfer, um sich erneut abzukühlen. In der Luft enthaltene und aus den eingelagerten Lebensmitteln abgegebene Feuchtigkeit wird am Verdampfer ausgeschieden und als Schnee niedergeschlagen. Diese Eigenschaft des Kühlschranks ist von besonderer Bedeutung für die Haltbarkeit des Inhalts, da nur bei t r o c k e n e r Kälte die Entwicklung von Schimmelpilzen verhindert und damit ein Verderben der Lebensmittel unterbunden wird. Da die Schneeschicht

am Verdampfer die Wärmeübertragung behindert, muß sie von Zeit zu Zeit abgetaut werden. Deshalb befindet sich unter dem Verdampfer eine Tropfschale, um das Tauwasser aufzufangen.

Je nach Größe und Anspruch des Haushalts stehen Kühlschränke in verschiedenen Abmessungen zur Verfügung. Die kleinsten Schranktypen haben einen Kühlraum von etwa 45 l, während die größten für den Haushalt in Frage kommenden Schränke etwa 200 l fassen. Wenn man nicht gezwungen ist, die Beschaffungskosten besonders zu beachten, empfiehlt es sich, den Kühlschrank lieber etwas größer zu wählen, da man erst nach der Ingebrauchnahme erkennt, wie vielfältig sein Nutzen sein kann. Sei es, daß man Reste von Speisen, die man nicht am nächsten Tag gleich wieder auftischen will, in ihm aufbewahrt, sei es, daß man an Markttagen die günstige Gelegenheit benutzt, Lebensmittel gleich für mehrere Tage einzukaufen; immer ist es angenehmer, wenn man im Kühlraum nicht zu sehr beengt ist, und wenn man auch an die einzelnen Dinge heran kann, ohne erst einen Teil des Inhalts ausräumen zu müssen.

Es gibt zwei Arten der Kälteerzeugung: das Kompressionssystem, bei dem das Kältemittel durch einen elektrisch angetriebenen Kompressor verdichtet wird und das Absorptionssystem, das mit elektrischer Beheizung der Kältemittellösung arbeitet. Das letztgenannte Prinzip kommt vorwiegend bei den kleineren Schränken zur Anwendung, da es im Stromverbrauch nicht so günstig ist, dafür aber keine sich drehenden, der Abnutzung unterworfenen Teile besitzt. Während ein Kompressorschrank je nach Größe etwa 0,6 bis 1,0 kW pro Tag verbraucht, muß man beim Absorptionsschrank mit etwa 1 bis 3 kWh täglich rechnen. Bei den allgemein für diesen Zweck zur Verfügung stehenden Tarifen sind die Betriebskosten so niedrig, daß sie durch den praktischen Nutzen des Elektrokühlschranks längst aufgewogen werden. Erst, wenn man ihn besitzt, kann man ganz ermessen, welche hygienischen und wirtschaftlichen Vorteile er hat, und welche Erleichterungen er verschafft.

Zweckmäßige Benutzung des Kühlschrankes

Um den Kühlschrank gut auszunutzen und die Lebensmittel zweckmäßig einzuordnen, muß man wissen, daß es unter der Tropfschale am kühlsten ist und dieser Platz daher für Fleisch, Fisch und Eier geeignet ist. Oben neben den Verdampfer, wo es am wärmsten ist, wird man die Butter stellen. Wein und Bier in Flaschen legt man zum Kühlen flach auf den Boden, wenn die Schranktiefe ausreicht. Sonst sind Aussparungen in den Zwischenrosten vorgesehen, um Flaschen auch aufrecht unterzubringen, so vor allem die Milchflasche oder die Milchkanne. Gekochte Speisen finden nach dem Abkühlen auf Raumtemperatur auf dem Kühlschrankboden oder dem unteren Rost Aufnahme, wohin man auch Obst und Gemüse legt, und zwar am besten in einem geschlossenen Gefäß. Sehr praktisch und appetitlich sind dafür die rechteckigen Glas- und Plexiglasbehälter mit Deckel, die man übereinanderstellen kann. Manche Kühlschranktypen haben heute auch einen großen Vorratsbehälter oder ein besonderes Fach für Gefrierkonserven. Diese tiefgekühlten Lebensmittel, die nach dem Kauf sonst sofort verwendet werden müßten, lassen sich auch im Gefrierfach des Kühlschranks bis zu 3 Tagen aufbewahren.

Gute Pflege sichert die Arbeitsweise des Schrankes. Sobald Lebensmittel- oder Speisereste Spuren hinterlassen, muß man den Schrankboden feucht abwischen. Hat sich am Verdampfer eine ½-1 cm dicke Schneeschicht angesetzt, muß man den Schrank nach Vorschrift abtauen. Alle Sachen werden herausgenommen, das abgetropfte Wasser entfernt und das Innere mit warmem Soda- oder Essigwasser ausgewischt, wobei man die Schrankwände und den Verdampfer sowie die Roste nicht vergessen darf. Darauf wäscht man nach und trocknet aus.

6 Gebote für den Kühlschrank

1. Stelle den Kühlschrank nicht zu nahe an die Wand, auch nicht an eine Südwand. Die Luftzirkulation soll nicht gehemmt werden.
2. Öffne den Kühlschrank nur wenn nötig und nur kurze Zeit, damit kein Kälteverlust eintritt.
3. Nutze den Raum im Kühlschrank gut aus und ordne die Lebensmittel und Speisen richtig ein. Unten ist es am kältesten, oben neben dem Verdampfer am wärmsten.
4. Lebensmittel, wie Milch, Butter und Eier, die leicht Geruch annehmen, verwahre in geschlossenen Gefäßen, ebenso stark riechende wie Käse, Fisch, Kohl u. ä.
5. Gekochte Speisen lasse erst auf Raumtemperatur abkühlen, ehe du sie bedeckt in den Kühlschrank setzt.
6. Halte den Kühlschrank sauber. Ist der Verdampfer stark beschlagen, taue ihn nach Vorschrift ab und wische ihn feucht aus.

Klareis

Will man im Kühlschrank Eiswürfel aus Leitungswasser herstellen, so bedient man sich der flachen, rechteckigen Gefrierschalen, die im Innenraum des Verdampfers, dem Gefrierfach, ihren Platz haben. Je nach Größe des Schrankes stehen eine oder zwei derartige mit gitterförmigen Blecheinsätzen versehene Schalen zur Verfügung. Die mit Wasser gefüllten Schalen werden in den Verdampfer gestellt, und nach 4-5 Std. ist das Klareis fertig. Soll die Gefrierzeit abgekürzt werden, so stellt man den Regler auf die stärkste Kälteleistung ein. Um die Eiswürfel herauszunehmen, hält man die Schale einen Augenblick umgekehrt unter fließendes Wasser, so daß der Boden überspült wird. Dann fällt der Inhalt mit dem Blecheinsatz heraus, und unter dem darüber laufenden Wasser lösen sich auch die einzelnen Eiswürfel leicht ab.

Vielfach ist die Verwendungsmöglichkeit für Klareis. Die Würfel können unmittelbar den Erfrischungsgetränken zugesetzt werden, um sie auch während des Trinkens kühl zu halten. Will man eine warme Speise rasch abkühlen, so bettet man das Gefäß in eine Schüssel mit zerkleinerten Eiswürfeln. Auch Wein oder andere Getränke kann man auf diese Weise schnell genußfertig machen. Besonders wichtig aber kann das Klareis in manchen Krankheitsfällen sein, in denen die Genesung des Patienten von einer Kühlung abhängt. Hier ist das Eis von unschätzbarem Wert.

Abb. 168: Um die Eiswürfel zu lösen, läßt man kaltes Wasser darüber laufen.

Eisspeisen

Die Zubereitung von gewöhnlichem Speiseeis erfolgt im Haushalt unter dauerndem Drehen einer Eismaschine, die mit Roheis und Viehsalz gekühlt wird. Eine Erleichterung bringt die elektrisch betriebene Maschine, bei der ein Motor die Dreharbeit übernimmt. Das erforderliche Eis zur Kühlung der Maschine kann man im Gefrierfach des Kühlschranks herstellen. Da eine größere Menge benötigt wird, muß man den Inhalt der Schalen zweimal gefrieren lassen. Die ersten Würfel werden herausgenommen und in der Tropfschale unter dem Verdampfer so lange aufbewahrt, bis auch die zweiten gefroren sind. Dann zerkleinert man alle Würfel, vermengt sie mit Viehsalz im Verhältnis 4:1 und gibt sie in den Bottich der Eismaschine.
Diese Art der Speiseeisbereitung bleibt immerhin etwas umständlich. Daher ist es sehr erfreulich, daß sich im Elektrokühlschrank ganz mühelos köstliche Eisspeisen herstellen lassen. Da nicht wie beim Gefrieren in der Eismaschine eine dauernde Bewegung erfolgt, wodurch die Eiskristallbildung verhindert wird, setzen wir den Eisspeisen, die wir dem Kühlschrank anvertrauen, zur Bindung etwas Gelatine oder Stärkemehl zu oder stellen Halbgefrorenes her, zu dem Schlagsahne Verwendung findet, siehe Rezepte. In der ersten halben Stunde muß man die Gefriermasse einige Male mit einem Spachtel umrühren. Während des Gefrierens stellt man den Kühlschrank auf die kälteste Stellung ein. Man beschleunigt den Vorgang, wenn man die Gefrierschalen, die für Eisspeisen natürlich ohne Gittereinsatz benutzt werden, am Boden anfeuchtet. Je nach der zu frierenden Menge dauert die Herstellung von Speiseeis etwa 3-4 Std. Bei Halbgefrorenem geht es schneller, hier muß man nur mit 1½-2 Std. rechnen.
Nach der Fertigstellung nimmt man die Eisspeise einfach mit dem Löffel heraus und richtet sie hübsch mit Früchten, Waffeln, Keks und Schlagsahne verziert an. Man kann das Eis aber auch stürzen, indem man die Gefrierschale kurz in heißes Wasser hält oder ein in heißes Wasser getauchtes Tuch herumschlägt. Mit einem nassen Messer läßt es sich dann in gefällige Formen schneiden und zu verschiedenen Eisspeisen verwenden.

850 Einfaches Fruchteis

½ l	**Milch**		**Zitr'schale**
20 g	**Stärkemehl**	80 g	**Zucker**
	od. ½ Beutel		.....
	Vanille-Pud-	150 g	**Früchte**
	dingpulver		

Das Stärkemehl mit etwas Milch anrühren, die restliche Flüssigkeit mit Gewürz und Zucker aufkochen, mit dem angerührten Stärkemehl andicken und durchkochen lassen. Die Masse während des Erkaltens ab und an schlagen, dann in der Eislade etwas gefrieren lassen und nun erst die rohen oder gekochten Früchte untermengen, wieder einsetzen und durchfrieren lassen, wobei die Masse umgerührt werden muß.

851 Vanilleeis

½ l	**Milch**	1	**gestr. Teel.**
½	**Stg. Vanille**		**Stärkemehl**
	od. Vanille-		.....
	zucker	2-3	**Eigelb**
		100 g	**Zucker**

Die Milch mit der Vanille zum Kochen bringen, mit dem angerührten Stärkemehl andicken und 1 Min. durchkochen lassen. Die Gelbeier mit dem Zucker schaumig rühren, unter Schlagen die heiße Milch darauf gießen und alles auf S t u f e 0 unter Rühren 1 Min. ziehen lassen, ohne es zum Kochen kommen zu lassen. Am besten ist es, die Masse durch ein Haarsieb in die Gefrierschale zu geben, wenn sie erkaltet ist.

852 Kaffee-Eis

⅛ l	Milch		Vanille
30 - 40 g	Kaffee	60 g	Zucker
	.....	2	Eigelb
⅜ l	Milch		.....
		1	Bl. Gelatine

Den gemahlenen Kaffee mit der aufgekochten Milch überbrühen und 5 Min. ziehen lassen. Die restliche Milch mit Vanille, Zucker und den Gelbeiern auf der Kochplatte unter ständigem Rühren auf Stufe 1 bis ans Kochen bringen, die aufgelöste Gelatine zusetzen und die Masse abkühlen lassen. Dann zum Gefrieren in den Kühlschrank stellen.

853 Schokoladeneis

1	Teel. Kakao	1	gestr. Teel.
6	Teelöffel		Stärkemehl
	Schokolade		.....
	Vanille	80 g	Zucker
½ l	Milch	1-2	Eigelb

Kakao und Schokolade verrühren und mit Milch und Vanille aufkochen. Das Stärkemehl mit Wasser verquirlen, der Flüssigkeit zusetzen, 1 Min. durchkochen. Eigelb und Zucker schaumig rühren, unter Schlagen die heiße Milch darauf gießen, und alles auf Stufe 0 unter Rühren ziehen lassen, ohne es zum Kochen kommen zu lassen. Nach dem Abkühlen die Masse durch ein Haarsieb in die Gefrierschale geben.

854 Vanillehalbgefrorenes

¼ l	Milch	2	Eigelb
80 g	Zucker		.....
	Vanille	¼ l	Schlagsahne

Die Milch im Topf mit Zucker, Vanille und Eigelb verquirlen und unter Rühren aufkochen. Die Masse abkühlen, mit der steifen Schlagsahne vermengen und zum Gefrieren bringen.

855 Schokoladenhalbgefrorenes

100 g	Zucker	¼ l	Milch
2	Eßl. Kakao	2	Eigelb
	Vanille		.....
		¼ l	Schlagsahne

Alle Zutaten im Topf kalt verquirlen, dann unter Rühren zum Kochen bringen. Nach dem Erkalten die steife Schlagsahne untermengen und gefrieren.

856 Mokkahalbgefrorenes

⅛ l	Milch	2	Eigelb
30 - 40 g	Kaffee	90 g	Zucker
	.....		Vanille
⅛ l	Milch		.....
		¼ l	Schlagsahne

Den gemahlenen Kaffee mit der kochenden Milch überbrühen. Nach 4-5 Min. abgießen. Die übrige Milch unter Rühren mit Eigelb und Zucker aufkochen, mit dem Kaffee vermischen und nach dem Erkalten mit der steifen Schlagsahne vermengen.

857 Halbgefrorenes
mit Fruchtmark

250 - 375 g	Früchte		feiner Zucker
		½ l	Schlagsahne

Die rohen Früchte durch ein Sieb streichen, mit Zucker nach Geschmack und der steifen Schlagsahne vermengen. Es eignen sich zu diesem Rezept Himbeeren, Erdbeeren und Pfirsiche.

Abb. 169: Halbgefrorenes ist in 1½ Stunden fest, also sehr schnell zu bereiten.

858 Halbgefrorenes
mit Marmelade

½ l	Schlagsahne	feiner Zucker
3	Eßlöffel Marmelade	einige Tropfen Zitronensaft

Die steife Schlagsahne mit der Marmelade und nach Geschmack mit Zucker vermengen. Zum Gefrieren bringen. Eine besonders gute Marmelade aus Ananas, Erdbeeren, Kirschen oder Johannisbeeren wählen.

859 Eiskaffee

	je Kelchglas:	1	Eßlöffel
6	Eßlöffel stark. Kaffee		Vanilleeis Schlagsahne

In einen Kelch den im Kühlschrank erkalteten Kaffee geben, darüber 1 Eßl. Vanilleeis füllen und obenauf mit Schlagsahne verzieren. Bis zum Genuß kaltstellen.

860 Eisschokolade

	je Kelchglas:	1	Eßlöffel
6	Eßl. flüssige Schokolade		Vanilleeis Schlagsahne

In einen Kelch die abgekühlte Schokoladenflüssigkeit geben, die mit halb Milch, halb Wasser bereitet wurde. Darüber das Vanilleeis füllen und obenauf mit Schlagsahne verzieren.

861 Fruchteisbecher

	je Becher:	Früchte
1	Eßlöffel Vanilleeis	Schlagsahne

In einen Becher gedünstete oder eingekochte Früchte geben, z. B. einige Kirschen, einen Pfirsich, Erdbeeren oder mit Johannisbeergelee bestrichene Ananas. Darauf 1 Eßl. Vanilleeis füllen, wieder Früchte und obenauf mit Schlagsahne verzieren.

862 Eis mit Früchten
auf Biskuit

Biskuitboden v. ¼ Rezept Nr. 772	Vanilleeis Nr. 851 eingem. Früchte
Rum oder Maraschino	Schlagsahne

Aus einem gebackenen Biskuitboden von 1 cm Höhe runde Scheiben ausstechen, die auf einen Dessertteller passen. Das Gebäck mit Rum beträufeln, Vanilleeis und einige Früchte darauf geben und das Ganze mit Schlagsahne verzieren.

Mischgetränke

Mischgetränke lassen sich mit Sprudel, Alkohol, Fruchtsäften und jeder Art Milch herstellen. Bei der Zubereitung von Mischgetränken ist ein Mixer (s. Küchenmaschinen S. 305) sehr vorteilhaft. Er liefert in wenigen Sekunden ein köstliches, gut emulgiertes Getränk, bei dem sich die durch Fruchtsäure geronnene Milch nicht absetzt.

Der Wohlgeschmack von Mischgetränken wird erhöht, wenn man sie gut gekühlt reicht. Die zu den Getränken verwendete Flüssigkeit kann schon im Kühlschrank vorgekühlt und das Gefäß mit etwas Eiswasser ausgespült werden. Nachdem man das Getränk tüchtig verquirlt hat, gibt man vor dem Auftragen nach Belieben Eiswürfel hinein.

863 Mandelmilch

100 g	Mandeln	2	Eßl. Zucker
2-3	bitt. Mandeln		- etwa -
¼ l	Wasser		.....
		¾ l	Milch

Die Mandeln abziehen und reiben. Wasser und Zucker aufkochen, über die Mandeln gießen und abgekühlt einige Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Dann durch ein Sieb geben und mit der gekühlten Milch vermengen.

864 Zitronenmilch
oder Apfelsinenmilch

2	Eßlöffel Puderzucker		od. Saft von 4 Apfelsinen u. 1 Zitrone
4	Saft von Zitronen	1 l	Milch

Den ausgepreßten Fruchtsaft mit dem Zucker verrühren und unter Schlagen langsam die gekühlte Milch zugießen.

865 Milch-Fruchtgetränk
mit Sprudel

4	Eßlöffel Himbeersaft	½ l	Milch Sprudel
2	Saft von Zitronen		- n. Belieben -

Die Fruchtsäfte mischen, unter Schlagen mit der gekühlten Milch vermengen und nach Belieben mehr oder weniger Sprudel zusetzen.

866 Schwedenmilch

250 g	Früchte versch. Art	2-3	Eßl. Zucker .....
		¾ l	Milch

Die Früchte kleinschneiden und einzuckern, dann kaltstellen und später mit der gekühlten Milch verschlagen.

867 Kakaotrank

½ l	Wasserkakao	o d e r
1	Ei	kond. Milch
⅛ l	Sahne	Sprudel

Den gekühlten Kakao mit Ei und Sahne verquirlen und mit Sprudel vermengen.

868 Apfelsinentrank

3-4	Apfelsinen Zucker	1	Fl. Apfelsaft oder Sprudel oder Wasser

Die abgeschälten Apfelsinen quer in feine Scheiben schneiden, mit Zucker bestreuen und einige Zeit ziehen lassen. Dann den Apfelsaft hinzugeben und mit Sprudel oder Wasser verdünnen. Von der Schale ein wenig auf Würfelzucker abreiben und zusetzen.

869 Saftgemisch
mit Sprudel

¼ l	Fruchtsaft bel. Art	⅛ l	Sahne Selters

Saft und Sahne unter Schlagen vermengen und Sprudel zugießen.

870 Teelimonade

¾ l	kalter Tee	80 - 100 g	Zucker
	Saft von	¼ l	Weißwein
2	Zitronen		od. Apfelsaft

Starken Tee bereiten, Zucker darin auflösen, erkalten lassen. Danach den Saft von 2 Zitronen zusetzen, den Wein oder Apfelsaft und abschmecken.

871 Eierbier

2	Eier	1	Flasche
2	Eßl. Zucker		Weißbier

Eier und Zucker schaumig schlagen und mit dem gekühlten Weißbier auffüllen, dann sofort auftragen.

872 Apfelsinenpunsch

375 g	Zucker - etwa -		Saft von
⅜ l	Wasser	2	Apfelsinen u.
	.....	1	Zitrone
1	Apfels'gelb	1 l	Weißwein
	.....	¼ l	Arrak

Zucker und Wasser aufkochen, die abgeriebene Apfelsinenschale hineingeben und 6-8 Std. ziehen lassen. Dann alle anderen gekühlten Zutaten hinzugießen.

873 Milchpunsch

200 - 250 g	Zucker		Saft von
¼	Stg. Vanille	2	Zitronen
¾ l	Wasser	½	Fl. Arrak
1½	Zitr'schale		.....
	.....	½ l	Milch

Den Zucker mit Vanille, Zitronenschale und Wasser aufkochen und abkühlen lassen. Dann Zitronensaft und Arrak hineingeben und zuletzt die abgekochte und erkaltete Milch, wobei stark geschlagen werden muß. Das Getränk durchseihen und mit Eiswürfeln auftragen.

Tisch- und Küchengeräte

Eine Hausfrau, die elektrisch kocht, lernt rasch die vielen Vorzüge dieser modernen Energieart kennen und schätzen. Kein Wunder, daß sie bald den Wunsch hat, sich durch andere elektrische Geräte weitere Arbeitserleichterungen und Annehmlichkeiten zu verschaffen. In der Tat bietet keine andere Energieart einer Hausfrau so viele Möglichkeiten, sich das Leben zu erleichtern.
Das elektrische Bügeleisen, der Staubsauger und das Heizkissen sind schon seit vielen Jahren die geschätzten Helfer einer Hausfrau. Aber darüber hinaus gibt es neuerdings viele sinnreich konstruierte Geräte, die die täglich wiederkehrenden kleinen Arbeiten in der Küche übernehmen. Sie sind wahre kleine Heinzelmännchen der Technik. Andere Elektrogeräte gestatten es der Hausfrau, vor den Augen der Gäste den Kaffee und den Tee sowie kleine warme Leckerbissen wie Waffeln und goldgelbe Toasts gleich bei Tisch zu bereiten. Mit ihren hübschen gefälligen Formen und ihren blitzenden Beschlägen sind sie eine Zierde für jeden Haushalt und verleihen ihm eine kultivierte neuzeitliche Note.

Und das Herz der Männer haben sich die elektrischen Mixer erobert, die so herrliche Getränke im Nu hervorzaubern.

Tauchsieder

Wie oft wird im Laufe des Tages heißes oder kochendes Wasser gebraucht! Da ist es recht angenehm, wenn man zusätzlich zur Kochplatte einen Tauchsieder besitzt, der in jeder Steckdose und in jedem beliebigen Gefäß zu verwenden ist, z. B. auch im Wasserglas, um schnell Wasser für heiße Getränke aller Art zu bereiten.
In großer Ausführung und stärkerer Beheizung leistet er auf dem Lande gute Dienste, wo er im Stall gleich in den Eimer oder die zu reinigende Milchkanne gesteckt werden kann. Viel Zeit und Kraft wird dadurch gespart!
Im Betrieb ist er sehr wirtschaftlich, da er direkt in der Flüssigkeit steht und seine Wärme unmittelbar an diese abgibt, so daß 1 Liter Wasser mit dem 1000-Watt-Tauchsieder bereits in 5-6 Minuten kocht. Man darf ihn nur einschalten, wenn er bereits im Wasser steht und erst herausnehmen, wenn man den Stekker aus der Steckdose gezogen hat.

Wasserkocher

Auch mit dem Wasserkocher ist man nicht an den Herd gebunden, sondern kann ihn an jede Steckdose anschließen. Man kann direkt am Eßtisch heißes Wasser für Tee, Kaffee oder Grog bereiten oder Eier darin kochen, zumal er durch die meist verchromte oder vernickelte Ausführung gleichzeitig ein Schmuckstück ist. Die Verwendung des üblichen Wasserkochers mit 2 l Inhalt ist noch vielseitiger als die des Tauchsieders, da man mit Hilfe eines passenden Einsatzes aus Aluminium auch andere Speisen im Wasserbad erwärmen kann.

Dazu wird der Wasserkocher mit ungefähr ⅜ l Wasser gefüllt und der Einsatz mit der warmzumachenden Speise hineingehängt. Man bringt das Wasser zum Kochen und schaltet dann aus, da das heiße Wasserbad zum Wärmen ausreicht, wenn man das Getränk oder die Suppe noch einige Minuten darin stehen läßt. An Stelle des Aluminiumeinsatzes kann man auch ein anderes passendes Gefäß benutzen. Der Einsatz findet Anwendung:

1. zum Erhitzen von Kaffee, Milch, Kakao, Suppen- und anderen Speiseresten;

2. zum Bereiten von Eierstich (s. Nr. 67);
3. zum Bereiten eines Kuchen- oder Tortengusses (s. S. 276);
4. zum Auflösen von Gelatine.

Der Wasserkocher darf nur eingeschaltet werden, wenn er mit Flüssigkeit gefüllt ist, und der Inhalt erst ausgegossen werden, wenn der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde. Manche Geräte haben einen sogenannten „Trockengeh- oder Überhitzungsschutz", eine automatische Einrichtung, die den Strom selbsttätig abschaltet, wobei ein Druckknopf ausspringt, falls durch Leerkochen die Gefahr des Überhitzens auftreten sollte. Sobald die Temperatur abgesunken ist, kann der Knopf wieder eingedrückt werden. Neuerdings gibt es auch Wasserkocher, die auf dem Deckel eine Pfeifvorrichtung haben. Der Dampf entweicht durch die Öffnung in der Mitte des Deckels, so daß beim Sieden des Wassers ein Pfeifen ertönt. Die Ausgußtülle fällt also weg, dafür ist ein Ausgußrand angebracht, der auch ein gutes Ausgießen ermöglicht.

Am besten läßt man nach der Benutzung etwas Wasser im Kocher zurück, da die Hitze des Heizkörpers, der unmittelbar unter dem Topfboden sitzt, noch nachwirkt. Später gießt man es aus, damit er nicht mit Wasser gefüllt stehen bleibt. Zum Reinigen darf das Gerät niemals ins Abwaschwasser gelegt werden. Man wischt es mit einem feuchten Lappen ab, falls es Spritzer aufweist, und reibt es mit einem trockenen, weichen Tuch blank.

Für Zweiliter-Geräte wählt man für den Elektrohaushalt als Beheizung gern 1200-1600 Watt, neuerdings auch 2000 Watt; man bezeichnet sie als Expreßkocher, da sie das Wasser in schnellster Zeit zum Sieden bringen.

Milch darf man nicht im Wasserkocher oder mit dem Tauchsieder kochen, da sie

Abb. 170: Zum Wasserkochen benutzt man einen Tauchsieder oder einen Expreßkocher.

sich bekanntlich an den heißen Stellen ansetzt und die Geräte beim Reinigen leiden würden. Das Kochen von Milch geschieht im Topf, der vorher mit Wasser ausgespült wurde.

Entfernen von Kesselstein: Im Laufe der Zeit bildet sich am Tauchsieder und Boden des Wasserkochers eine Kesselsteinschicht, besonders bei stark kalkhaltigem Wasser. Man entfernt sie, indem man das Gefäß mit 1 l Essig und ½ l Wasser füllt, auch 1 Eßlöffel Salz zusetzt, den Inhalt aufkocht und über Nacht stehen läßt. Beim Tauchsieder nimmt man ein passendes Gefäß. Am anderen Tag läßt sich die Schicht lösen. Mit scharfen Mitteln und Gegenständen darf man die Geräte nicht behandeln. Man lasse den Kalkansatz nie zu stark werden, da er die Kochzeit verlängert.

Teemaschine

Die Teemaschine ist im Grunde auch ein Wasserkocher mit am Boden eingebautem Heizkörper, zeigt aber meistens die bekannte, nach unten bauchige Teekannenform. Am Deckel befindet sich zur Aufnahme der Teeblätter ein Sieb, das beweglich ist und mittels einer Kette in das Wasser getaucht wird, sobald dieses siedet, und das man wieder hochzieht, wenn der Tee genügend stark ist. Der Anschlußwert beträgt etwa 500 Watt, so daß die Maschine ohne weiteres, wie fast alle diese Geräte, an die Lichtleitung angeschlossen werden kann.

Kaffeemaschine

Eine elektrische Kaffeemaschine ist der Wunschtraum mancher Frau. Kein Wunder, denn in ihrer schönen, gefälligen Form gibt sie dem Kaffeetisch ein festliches Gepräge und erfüllt die Besitzerin mit Stolz. Welch eine Annehmlichkeit ist es außerdem, nicht zwischen Küche und Zimmer hin und her laufen zu müssen, sondern am Tisch bei den Gästen das köstliche, belebende Kaffeegetränk bereiten zu können.

Es gibt verchromte und vernickelte Kaffeemaschinen, aber auch solche aus Aluminium, Porzellan und Glas, die teils nach dem Sprudel-, Filter- oder Dampfverfahren arbeiten. Damit die Metallmaschine das gute Aroma des Kaffees nicht beeinträchtigt, muß sie möglichst täglich in Benutzung sein, dasselbe gilt auch für die Teemaschine. Dadurch wird sie von einer gewissen Kaffee-Patina im Innern überzogen, die nicht durch Scheuern entfernt werden soll. Steht die Maschine aber längere Zeit unbenutzt, kocht man sie, wie auch das neue Gerät, vorher mit Kaffeegrund aus und läßt diesen 1 Stunde darin stehen. Feinschmecker bevorzugen Kaffeemaschinen, die im Innern einen Glas- oder Porzellaneinsatz besitzen (siehe Farbaufnahme am Anfang des Buches) oder ganz aus diesem Material gefertigt sind.

Bei allen direkt beheizten Kaffee- und Teemaschinen ist bei der Inbetriebnahme und Reinigung dasselbe zu beachten wie beim Wasserkocher.

Die aus hitzebeständigem Jenaer Glas hergestellte Maschine ist nicht direkt beheizt, sie kann aber unmittelbar auf eine passende Elektrokochplatte gestellt werden. Die Jenaer Maschine arbeitet nach dem Filtersystem, und es ist interessant zu beobachten, wie sich die Perlen vom Boden lösen, wie dann das brodelnde Wasser das Kaffeemehl im darüber befindlichen Spezialfilter überflutet und nach dem Abschalten als aromatisches Kaffeegetränk langsam wieder nach unten fließt. Durch einen Glasstöpsel wird das Gefäß geschlossen.

Kaffeemühle

Abb. 171: Mit der Kaffeemühle frisch gemahlene Bohnen geben einen guten Kaffee.

Der Kaffee schmeckt besonders aromatisch, wenn die Kaffeebohnen gut verschlossen aufbewahrt und erst kurz vor der Kaffeebereitung gemahlen werden. Wenn man Gäste erwartet und bis zum letzten Augenblick beschäftigt ist, bedeutet es einen großen Gewinn, wenn man das zeitraubende und auch anstrengende Mahlen der Bohnen der elektrischen Kaffeemühle überlassen kann. Sie liefert das frische, aromatische Kaffeemehl in dem gewünschten Feinheitsgrad und arbeitet ohne jede Aufsicht. Der Stromverbrauch ist so gering, daß er sich kaum errechnen läßt. Bei täglich mehrmaligem Gebrauch beträgt er im Monat nur etwa 0,1 kWh.

Es gibt heute Kaffeemühlen in vielen schönen modernen Ausführungen. Einige sind auch zum Aufhängen eingerichtet, so daß sie immer betriebsbereit sind.

Ebenso nützlich sind die Kaffeemühlen, die in Verbindung mit dem Küchenmotor oder der elektrischen Küchenmaschine zu betätigen sind.

Brotröster

Auf dem einladenden Frühstückstisch darf der Brotröster nicht fehlen. Wie köstlich mundet eine leicht warme, von außen knusprige, aber innen noch weiche Toastscheibe! Sie ist für viele Menschen auch bekömmlicher als frisches Brot und wird außerdem gern zu Vorspeisen und zur Suppe am Familien- und Gästetisch gereicht. Die Handhabung ist sehr einfach und kann daher, wie schon erwähnt, am Tisch vorgenommen werden, zumal die Schnitten in kurzer Zeit fertig sind. Durch Schieber, Kippvorrichtung oder automatische Betätigung werden die Scheiben gewendet, so daß man sie nicht mit der Hand zu drehen braucht.

Das Rösten der Brotscheiben dauert nur einige Minuten. Die Stromkosten sind sehr gering, in ¼ Std. werden etwa 0,1 kWh verbraucht.

Waffeleisen

Waffeleisen gehören auch zu den elektrischen Heinzelmännchen. Durch die gleichmäßige Beheizung des Ober- und Unterteils ist es eine große Erleichterung, mit ihnen zu arbeiten, so daß man schnell zu ihnen greift, wenn unerwartet Gäste kommen.

Arbeitsweise und Rezepte sind auf den Seiten 278-282 zu finden.

Wärmeplatte

Ein nützliches Gerät ist die elektrisch beheizte Wärmeplatte, deren Oberflächentemperatur so abgestimmt ist, daß die Speisen warm gehalten aber nicht zu heiß werden können. Die Leistungsaufnahme ist daher nur gering. Je nach Größe liegt sie bei etwa 100-250 Watt, so daß die Annehmlichkeit des Warmhaltens nicht viel kostet. Vor dem Essen eingeschaltet, dient sie zum Anwärmen der Teller und Schüsseln und während der Mahlzeit zum Heißhalten der aufgetragenen Gerichte. Für die Hausfrau erspart die Wärmeplatte außerdem manchen Gang in die Küche, wo sie sonst das Essen warmhalten müßte.

Grillgeräte

Großes Interesse besteht heute für Grillgeräte, die teils im, teils am Herd untergebracht sind oder als Einzelapparat an die Steckdose angeschlossen werden. Wie schon im Abschnitt „Braten" erwähnt wurde, kann man nicht ohne weiteres im gewöhnlichen Bratofen grillen, sondern benötigt dazu besondere Einrichtungen, die heute, wie die Abbildungen S. 304 zeigen, in vielen Ausführungen auf dem Markt sind.

Ihre Anschaffung richtet sich ganz nach der Größe und den Ansprüchen des Haushalts, nach dem vorhandenen Platz und dem Geldbeutel. Da die Zubereitung des Grillgutes sehr schnell vor sich geht, kann man schon mit einem kleinen Gerät viel erreichen.

Grillen ist das Garmachen bei besonders starker Strahlhitze, die beim Elektrogrill meistens durch glühende Heizstäbe erzielt wird, die entweder nur von oben oder gleichzeitig von oben und unten auf das Grillgut einwirken und sich darauf abzeichnen. Durch das Grillen tritt eine schnelle Gerinnung der Eiweißstoffe und eine baldige Bräunung der Oberfläche ein, aber im Innern bleibt der wertvolle Saft mit den Nährstoffen erhalten. Es kann ohne Fett gegrillt werden, bei magerem

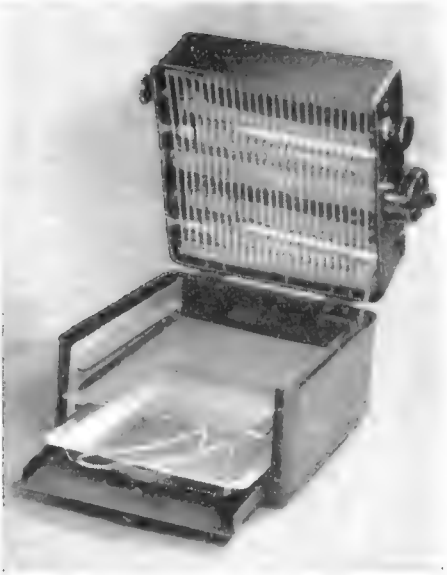


Abb. 172: Der aufgeklappte Grill. Oben erkennt man die Heizstäbe und seitlich den Schalter, mit dem man die Hitze verschieden stark einstellen kann.

Fleisch oder Fisch genügt ein Überpinseln mit Öl. Dadurch ist Gegrilltes leichter verdaulich als Gebratenes aus der Pfanne und wird deswegen in der Krankenküche und bei vielen Kurvorschriften bevorzugt. Es ist auch allgemein jetzt mehr in den Vordergrund getreten, als bekömmliche Delikatesse von großer Schmackhaftigkeit und appetitlichem Aussehen, durch die auch die schlanke Linie nicht in Gefahr gerät.
Außer Fleisch können auch Fisch, Gemüse oder Obst gegrillt werden.

Bei einigen Geräten ergibt sich der weitere Vorteil, daß durch die intensive Einwirkung infraroter Strahlen die Zubereitung noch erheblich verkürzt wird. Das eine oder andere Gerät ist außerdem mit einer besonderen und interessanten Einrichtung, dem Drehspieß mit elektrischem Antrieb (siehe Abb. Nr. 173 u. 174) versehen. Er ermöglicht es, Fleischstücke, wie Rollbraten, Roastbeef oder Hähnchen, auf den Spieß gesteckt, unter fortwährendem Drehen zu braten, wobei die Strahlhitze gleichmäßig und intensiv einwirkt, so daß eine vorzügliche Bräunung erfolgt.
Zum Grillen eignen sich verschiedene Fleischsorten und -stücke: Kalb-, Hammel-, Schweineschnitzel, Rinder- und Schweinefilet, Roastbeef, Rumpsteak, Leber, Nieren, auch Geflügel und Wild sowie verschiedene Arten von Wurst. Fisch ist im ganzen oder geteilt, ebenfalls zum Grillen geeignet und ist, so zubereitet, besonders zu empfehlen. Aber auch Tomaten, Bananen, Äpfel, Apfelsinen und Ananas haben gegrillt einen ganz anderen Geschmack reizvollster Art und dienen als Beilage zur Fleisch- oder Fischplatte.
Das Grillgut wird möglichst trocken und ungesalzen in den vorgeheizten Grillapparat gelegt. Erst nach der Fertigstellung überstreut man es mit feinstem Salz und gibt, wenn erlaubt, einige Butterflöckchen obenauf oder bereitet eine Kräuterbutter, die mit Zitronensaft oder etwas Worcestersauce abgeschmeckt wird.
Außerdem wird der Grill zum Überkrusten kleiner Gerichte in Förmchen, zum

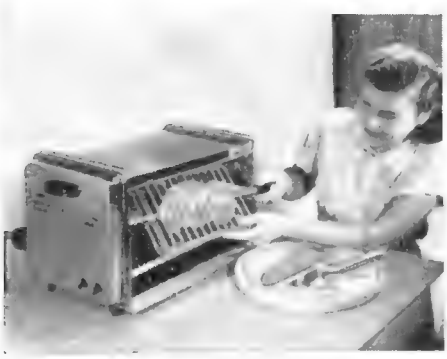


Abb. 173: Ein gegrilltes Steak. Es wird entweder auf den Rost gelegt oder durch 2 Roste gehalten mit dem Spieß gedreht.

Abb. 174: Das Hühnchen, auf dem Drehspieß gegrillt, wird ganz gleichmäßig braun und schmeckt besonders lecker.

Bereiten von Toast oder zum Überbräunen von belegten Toastscheiben und Brötchen benutzt. Wir ersehen daraus, daß der Küchenzettel entschieden vielseitiger gestaltet werden kann.
Die Leistungsaufnahme eines kleinen Gerätes liegt bei etwa 1200-1500 Watt, also ungefähr wie beim Bratofen, jedoch auf kleinem Raum zusammengedrängt. Diese Geräte lassen sich demnach auch an die Lichtleitung anschließen.
Zu den einzelnen Grillapparaten werden genaue Gebrauchsanweisungen, teilweise kleine Kochbüchlein, mitgeliefert, die ihre Bedienung verständlich erklären. Sie geben viele Hinweise und Anregungen, so daß man sich sehr schnell mit einem solchen Grill einarbeiten und Freude daran haben wird.

Küchenmaschinen

Leider ahnen noch viele Hausfrauen gar nicht, wie vielseitig die Anwendungsmöglichkeiten der Universalküchenmaschinen moderner Bauart sind. Sie mischen, mahlen, pürieren, passieren, entsaften, emulgieren, zerkleinern, hacken, wiegen, schneiden, schälen, quirlen, rühren und schlagen. Feine Suppen, sämige Saucen, pikante Mayonnaisen, delikate Fleischspeisen, erfrischende Getränke und gesunde Rohkostgerichte entstehen mit Hilfe eines solchen Gerätes, ehe man sich's versieht. Die praktischen Aufsteckgeräte wie Rühr- und Knetwerk, Eisrührwerk, Schnitzelgerät, Schälwerk, Fleischwolf, Schneidemaschine, Sahneschläger, Kaffeemühle, Zitronenpresse, Fruchtsaftzentrifuge und viele andere sorgen dafür, daß es für die moderne Hausfrau kaum eine Zubereitungsarbeit gibt, bei der sie ihre Küchenmaschine nicht zu Hilfe nehmen kann. Man muß sie schon als kleines Wunderwerk der modernen Technik bezeichnen.
Stets bei Tag und Nacht betriebsbereit, billig im Stromverbrauch und dabei von einer Schnelligkeit, die man immer wieder bewundern muß, vollführt der Motor mit dem jeweiligen Aufsteckgerät im Nu Arbeiten, für die sich früher die Hausfrau stundenlang anstrengen mußte.
Da werden Gemüse, Kartoffeln und Obst je nach dem gewünschten Verwendungszweck geschnitten, gerieben und geraspelt. Tomaten, Obst und gekochte Kartoffeln können püriert, Saucen und Suppen im Handumdrehen passiert werden. Ja, selbst das unbeliebte Kartoffelschälen wird selbständig von der Küchenmaschine ausgeführt.
Mit dem elektrischen Fleischwolf lassen sich in kurzer Zeit und ohne Mühe Leistungen vollbringen, die man früher beim Handbetrieb nicht für möglich gehalten hat. So werden bei der Früchteverwertung und auch beim Hausschlachten Mühe und Zeit auf einen Bruchteil zusammengedrängt. So ist in etwa 50 Minuten das ganze Fleisch für die Mett-, Blut- und Leberwurst mitsamt den Flomen von einem 5-Zentner-Schwein durchgedreht.
Eine feine Sache ist auch die Fruchtpresse, mit deren Hilfe Obst- und Gemüsesäfte gewonnen werden. Beim Einmachen braucht der Obstsaft nun nicht mehr stundenlang durchzulaufen. Er kann gleich nach dem Durchpressen sterilisiert oder zu Gelee gekocht werden. Die neueste Erfindung ist eine Saftzentrifuge, die das zerkleinerte Obst und Gemüse und selbst Blätter in kurzer Zeit

Abb. 175: Diese Fruchtpresse bereitet schnell und gut Saft und Mus aus Obst und Gemüse.

so gründlich entsaftet, daß nur der trockene Zellstoff zurückbleibt.

Eine Traubenkur im Herbst macht jetzt nur noch wenig Umstände, genau so wie die Gewinnung von vitaminreichen Gemüsesäften, die aus der modernen Ernährung nicht mehr wegzudenken sind. Welch ein Genuß ist ein Glas von frischem Saft, der unverdünnt oder auch mit einem Zusatz von Sprudel oder Milch getrunken werden kann.

Nach Belieben wird Gemüsesaft noch durch ein Tuch filtriert und dann, entsprechend der Gemüseart, mit Zitronensaft, Süßmost, Honig oder auch Zucker abgerundet. Die Wahl des Zusatzes bleibt dem eigenen Geschmack überlassen. Für Säuglinge und Kleinkinder, aber auch für Erwachsene ist ein solcher Saft ein wahres Lebenselixier.

Auch bei der häuslichen Bäckerei leisten die Küchenmaschinen eine wirklich bedeutende Hilfe, weil sie den Rühr-, Mürbe- oder Hefeteig völlig selbsttätig und dabei sehr gründlich durcharbeiten. Während die Maschine diese Arbeit durchführt, kann die Hausfrau andere Aufgaben erledigen.

Die Vorbereitung der Zutaten, wie Nüsse, Mandeln und Zitronat, war früher mühselig und nahm viel Zeit in Anspruch. Jetzt werden sie in kurzer Zeit von der Küchenmaschine ganz selbsttätig zerkleinert.

Auch den Puderzucker kann man sich selber im Mixer mahlen. Solch ein Mixer ist überhaupt ein wahres Zaubergerät. Er hat die Form eines hohen Bechers, dessen Boden ein Messerkreuz trägt, das durch den Motor in rasend schnelle Umdrehungen gebracht wird. Bei voll eingeschaltetem Motor macht solch ein Messerkreuz nicht weniger als 12 000 bis 15 000 Umdrehungen in der Minute. Durch diese ungeheuer schnelle Bewegung kann man die herrlichsten Mixgetränke so rasch und vollendet bereiten, wie es beim Quirlen mit der Hand niemals möglich ist. Cremes und Mayonnaisen sind in kurzer Zeit von wunderbar fester Beschaffenheit.

Mancher wird fürchten, daß Maschinen mit solchen hohen Leistungen viel Strom verbrauchen und sich dadurch teuer stellen. Das ist erfreulicherweise nicht der Fall. Im Gegenteil, der Verbrauch an Strom ist gering und die Betriebskosten sind wirklich äußerst niedrig.

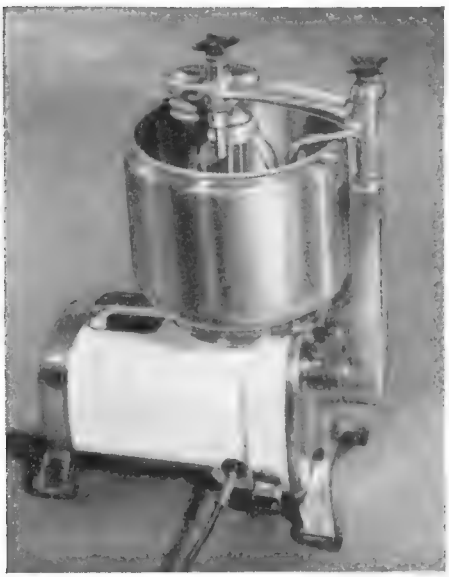


Abb. 176: Dieses Rührwerk knetet Rühr-, Mürbe- und Hefeteig selbständig und gründlich durch, so daß die Hausfrau damit keine Arbeit hat.

Abb. 177: An Stelle des vielseitigen Mixbechers, der durch seine schnelle Arbeitsweise überrascht, können Zusatzgeräte treten, die der Hausfrau viele Arbeitserleichterungen bringen.

Register

	Seite
Aal grün	92
Altdeutscher Kuchen	213
Amerikaner	240
Ananas-Kranz	214
— kuchen, gekochter	233
Anis-Brot	214
— plätzchen	252
Äpfel im Schlafrock	243
— in Vanillecreme	173
Apfel-Auflauf mit Brandteig	165
— Eierkuchen	109
— graupen	55
— hirse	55
— klöße	49
— kompott	180
— kuchen, gedeckt	197
— mus	181
— nudeln	51
— plinsen	106
— Quarktorte	260
— reis	55
— saftcreme	176
— schnee	178
— speise, rote	177
— strudel	225
— suppe	29
— suppe mit Haferfl.	29
— torte mit Gitter	268
Apfelsinen-Buttercreme	274
— creme	176
— creme mit Wein	177
— milch	299
— punsch	299
— trank	299
Aprikosen-Auflauf	166
— creme	177
— flammeri	171
— kompott	180
— sauce	39
— suppe	30
Arme Ritter	110
Auberginen	60
— suppe	21
— Tomatensalat	75
Aufläufe	147-168
— salzige	148-159
— süße	160-168
Auflauf m. saurer Sahne od. Buttermilch	165
Austern, falsche	41

	Seite
Backen im Ofen mit Stufenschaltung	184
Temperaturregler	187
Backgeräte, Vorbereitung	182
Backobstkompott	181
Backofen m. Stufenschaltung	9
— m. Temperaturregler	10
Backwerk	182-282
Backzutaten Vorbereitung	182
Baiser	250
— torte	272
Baumstamm	260
Bayerischer Topf	90
Bayer. Buttergebäck	242
Bechamelkartoffeln	81
Beefsteak, deutsches	104
Berliner Pfannkuchen	234
— Schusterjungen	209
Bettelmannsuppe	24
Bewag-Sterne	243
Bienenkorb	141
Bienenstich	193
— artiger Kuchen	194
— kranz	198
— torte	257
Bier-Sauce, polnische	37
— suppe	30
Bigosch	85
Birnen im Teig	156
— kompott	180
Bischofsbrot	218
Biskuitguß	277, 278
Biskuit-Kuchen, gek.	233
— plätzchen	243
— rolle, feine	217
— rolle mit Wasser	218
— teig	216
— torte, feine	261
Blätterteig	221-224
— echter	222
— Kleingebäck	246
— mit Ei	223
— mit Käse	256
— mit Würstchen	256
Blechkuchen	210
Blindhuhn, westf.	84
Blitzkuchen	240
Blitztorte	262
Blumenkohl	57
— auflauf	150
— gefüllter	150
— Rohkost	68
— salat	72
— sauce	34
— suppe	19
Bohnen, dicke	56, 84
—, grüne	57
— salat	70
— suppe, weiße	25
— suppe, weiße mit Hammelfleisch	26
Bombe	230
Borschtsch	24
Brandteig	231, 232
Brat- und Backfett	102
Braten	123-130
— im Bratofen	124
— in d. Stielpfanne	94

	Seite
Brathähnchen	137
Brathühner	137
Bratwurst	104
Braunschweiger Hefekuchen	196
Brechspargel	64
Brisolette	105
Brot u. Brötchen	203-209
— angeschobenes	204
— röster	303
— suppe	27
Brüh-Kartoffeln	88
— reis	54
— suppen	22-23
Brüsseler Torte	272
Buchteln	168
Buchweizen-Grütze	52
— küchlein	106
— plinsen	106
Burgundersauce	37
Butterbiskuittorte	262
Buttercreme	273
Butterkuchen	193
Buttermilchsuppe	27

	Seite
Chicorée in Specksauce	58
— nach Spargelart	58
— Rübensalat	75
— salat	69
Creme, einfache	273
— speisen	173-178
— torte m. Apfelsin.	263
— torte m. Schokoladenguß	263
Cumberlandsauce	36

	Seite
Dampf-Brötchen	208
— kartoffeln	79
— nudeln	46
— nudeln, gebacken	167
Deutsches Beefsteak	104
Dicker Honigkuchen	228
Diplomatenauflauf	162
Dresdener Stolle	201

	Seite
Eclairs	249
Ei in Tomate	43
Ei-Auflauf	149
— einlauf	32
Eier, gekochte	111
— bier	299
— haber	108
— haschee, überback.	43
— käsebecher	111
— kuchen	109
— kuchen, gefüllte	157
— kuchen m. Eischnee	109
— mit Sauce	112
— speisen	111-113
— stich	32
— überbackene	112

Seite

Eier, verlorene . . . 112
Einback 200
Einbrennsauce, helle . 34
— dunkle 34
Einbrennsuppe, helle . 17
— dunkle 18
Einbrennsuppen . 17-21
Einkochen von Früchten . . 288-291
Einmachen . . 283-291
Eintopfgerichte . . 82-90
Eis mit Früchten . . 298
Eis-Kaffee 298
— röllchen 282
— schokolade . . . 298
— speisen 296
Eiweiß-Guß 277
Elisenlebkuchen . . 253
Enten-Braten . . . 136
— klein 122
Erbsen und Möhren . 59
—, junge grüne . . 59
Erbsensuppe 26
—, frische 25
Erdbeer-Creme . . . 177
— schnee 178
Essigmarinade . . . 76
— mit Speck . . . 76

Fadennudelpudding . 145
Falscher Hase . . . 130
Fasan 138
Fenchel-Gemüse . . 57
— salat 72
Fettgebäck . . 234-237
— salziges . . 236-237
— süßes . . . 234-236
Fisch-Auflauf . . . 150
— blau im Bratofen . 96
— braten, gefüllter . 99
— bratlinge 105
— brühe 23
—, gebratener . . . 98
—, gedünsteter . . 96
— grün 92
— Hackbraten . . . 99
— im Fettbad . . . 237
— in Sauce . . . 92-94
— Kartoffelsuppe . . 26
— klößchen 33
— Krautsuppe . . . 26
— mit Kümmelkraut . 89
— Pichelsteiner . . 89
— ragout fin . . . 42
— salat mit Gemüse . 74
— salat mit Kartoffeln 74
— suppe, legierte . . 19
—, überbackener . . 159
Fische 91-101
Fladenkuchen . . . 193
Flädle 110
Flammeri . . . 168-173
Fleisch-Brühe . . . 22
— gemüsepastete . . 156

Seite

Fleisch, haltbarm. . 286
— im Fettbad . . . 237
— in Saucen . . 120-122
— klößchen 33
— klopse 121
— konserven-Eintopf . 90
— pudding v. Resten . 141
— pudding m. Pilzen 142
— rolle 202
— scheiben ohne Fett gebraten . . 101
— strudel 226
— täschchen . . . 256
Forellen blau . . . 97
Fränkischer Auflauf . 153
— Käsekuchen . . . 196
Frankfurter Kranz . 259
— Pudding 145
— Salat 76
Frikasseesauce . . . 35
Fruchteis, einfach . 296
— becher 298
Frucht-Füllung . . . 275
— guß 276
— saft, haltbarmachen 285
— sirup, einkochen . 291
Früchtebrot 212

Gänse-Braten . . . 135
— klein 122
Geflügel . . . 134-138
Gefüllte Tomaten . . 41
Gekochte Kuchen 232-233
Gelee 288
Gemüse 55-66
Gemüse-Brühe . . . 23
— fischsalat 74
—, gedünstet . . . 56
—, gekocht 56
— graupen 55
—, haltbarmachen . 285
— hirse 55
— im Fettbad . . . 237
— konserven-Eintopf 90
— pastete m. Fleisch . 156
— pudding 142
— reis 55
— saft 67
— salat m. Kürbis . 75
— schnitzel 106
— suppe 24
— suppe m. Haferfl. . 25
—, überbacken . . . 159
Gerstengrützsuppe . 27
Gewürz-Kuchen . . 213
— plätzchen 242
Graupen n. Risottoart 54
— Eintopf 88
Grieß-Auflauf . . . 161
— flammeri 170
— guß 278
— klößchen 32
— klöße 46
— nockerl 32

Seite

Grieß-Pudding . . . 144
— pudding m. Kräut. 144
— schmarrn 109
— schnee 178
— suppe, geröstete . 18
— suppe m. Milch . . 29
— suppe m. Wasser . 29
— torte m. Kirschen . 261
Grillgeräte . . 303-305
Grüne Bohnen . . . 57
— Heringe 98
Grünkern-Auflauf . . 162
— bratlinge 105
— klöße 44
— mehlsuppe . . . 18
— pudding 144
— suppe, dicke . . . 24
Grünkohl 59
— Eintopf 88
Gulasch 116
— mit Möhren . . . 117
— mit Zwiebeln und Tomaten 116
— Szegediner . . . 85
Gurken 58
— Eintopf 90
—, gedünstet . . . 58
—, gefüllt 118
— Paprikagemüse . 61
— Tomatenauflauf . 153
— Tomatengemüse . 58
Guß f. Backwerk . 276-278

Haferflockenauflauf mit Kakao . . . 161
— mit Obst 162
Haferflocken-Häufchen 241
— suppe 28
— suppe m. Gemüse . 25
Hafer-Grützsuppe . . 27
— mehlsuppe . . . 28
— schleim 28
Hagebutten-Sauce . . 40
— suppe 30
Halbgefrorenes mit Fruchtmark . 297
— mit Marmelade . . 298
Haltbarmachen auf der Kochplatte . . 287
— im Backofen . . . 283
Hammel-Brust, gefüllt 127
— fleisch m. Bohnen . 86
— fleisch m. Lauch . 85
— fleisch m. Tomaten 85
— gemüsetopf . . . 86
— keule 128
— kotelett 104
— paprika 116
— rücken 128
— schmorbraten . . 116
Haselnußkuchen, einfacher 212
—, gekochter . . . 233

Seite

Haselnußkugeln . . 244
Hasen-Braten . . . 133
— pfeffer 122
— rücken 133
Hefe-Blätterteig . . 224
— blechkuchen . . . 192
— kleingebäck . . . 238
— klöße 46, 47
— kranz, gefüllter . 197
— kuchen, gekocht . 233
— küchle 235
— napfkuchen . . . 200
— pfannkuchen . . . 106
— plattenkuchen . . 192
— pudding 147
— ring 167
— teig 189
— teig f. Kranzkuchen 192
— teigbereitung . 189-191
— teigboden 192
— waffeln 280
— waffeln m. Kartoff. 281
— zopf 199
Heidelbeer-Eierkuchen 110
— kompott 180
Heidesand 241
Heringe
auf Forellenart . 93
— grüne 98
Herings-Auflauf . . 154
— röllchen 94
— salat 74
— sauce zu Klops . . 37
Herzwaffeln 279
Himbeer-Creme . . . 177
— schnee 178
Himmel und Erde . . 79
Hirn, überbacken . . 41
— suppe 18
Hirschbraten . . . 132
Hirse-Auflauf . . . 161
— Eintopf 88
— flammeri 170
— pudding 145
Hörnchen, Wiener . . 238
Holundersuppe . . . 29
Honig
u. Sirupteig . 226-231
Honigkuchen, billiger 229
—, feiner weicher . . 228
— häufchen 248
— in der Kastenform 231
— n. Braunschw. Art 230
— Ostpreußischer . . 228
— plätzchen 247
Hühner-Brühe . . . 22
— frikassee 121
Huhn, eingemachtes . 121

Jägerkohl 63
Johannisbeertorte . . 268

Kaffee-Eis 297
— flammeri 170
— guß 276
Seite

Kaffee-Küchlein . . 249
— maschine 302
— mühle 302
— pudding 146
— sauce 39
Kaiser-Reis 175
— schmarrn 109
Kakao-Flammeri . . 169
— guß 276, 277
— sauce 39
— trank 299
Kalbfleisch,
eingemachtes . . 120
— frikassee 120
— pudding 142
— ring, feiner . . . 141
Kalbs-Braten . . . 129
— brust, gefüllte . . 130
— haxe 115
— herz, gefülltes . . 119
— milch 121
— milchsuppe . . . 19
— schnitzel 103
Kaninchen-Braten . . 134
— ragout 121
Kapernsauce 34
Karamel-Flammeri . 169
— sauce 39
Karpfen blau . . . 97
— in Biersauce . . . 93
Karthäuserklöße . . 110
Kartoffel-Auflauf . . 155
— bällchen 80
— bällchen, süße . . 235
— blättle 81
— bratlinge 105
— brei 79
— brei, überbackener 79
— Fischsalat . . . 74
— hörnchen 244
— käseklöße 49
— Käsepudding . . . 140
— klößchen m. Semmel 33
— klöße, Thüringer . 48
— klöße von gekochten
Kartoffeln . . . 48
— klöße von rohen und
gekochten Kartoffeln 48
— kroketten 80
Kartoffeln, Beilage 77-81
— in Sauce 81
Kartoffel-Nudeln . . 79
— pastete 153
— pfannkuchen . . . 107
— Pilzauflauf . . . 154
— plätzchen 107
— plätzchen m. Quark 107
— pudding m. Schinken 140
— puffer 106
— puffer mit Hefe . 106
— rand 79
Kartoffelsalat . . 73, 74
— einfache Art . . . 73
— mit Gänseschmalz . 73
Seite

Kartoffelsalat m. Gem. 74
— mit Mayonnaise . 73
— mit saurer Sahne . 73
— mit Speck . . . 73
— westfälischer . . 74
Kartoffel-Stolle . . . 200
— suppe 25
— suppe mit Fisch . 26
— suppe mit Zwiebel . 27
— Tomatengericht . 87
Käse-Auflauf
mit Brandteig . . 152
— in Blätterteig . . 256
— klößchen 33
— knusperchen . . 254
— kuchen 196
— kuchen, Fränkisch. 196
— küchle zu Gemüse 236
— leckerbissen . . . 43
— nudeln 152
— plätzchen 253
— pudding m. Kartoff. 140
— sauce 35
— schnitten 43
— strudel, salziger . 226
— windbeutel . . . 254
Kasseler Braten . . 127
Kastenweißbrot . . 207
Kathrinchen . . . 248
Kerbelsuppe 21
Kirmestorte 270
Kirsch-Eierkuchen . 110
— Grießtorte . . . 261
Kirschgrütze m. Sago 173
— m. Stärkemehl . . 172
Kirsch-Kompott . . 180
— strudel 226
— suppe 30
Klareis 295
Kleingebäck . . 237-256
— süßes . . . 238-253
— zu Wein u. Bier 253-256
— von Blätterteig . . 246
Klöße, Knödel . . 44-49
— v. Mehl u. Weißbrot 45
Knasterkuchen . . . 241
Knochenbrühe . . . 23
Kochen o. Aufsicht 292-293
Kochplatten-Bedienung 7
Königsberger Fleck . 122
Königs-Brot 218
— kuchen 214
— kuchen m. Eischnee 215
Kohl-Pudding . . . 143
— rouladen mit
Fleischfüllung . . 117
— rouladen mit ve-
getarisch. Füllung 118
Kohlrabi 58
—, gedünsteter . . 59
— mit Kräutern . 68
Kohlrüben 61
— mit Schweinebauch 83
— mus 61

Seite

Kompott . . . 179-181
Konfitüre 291
Konservengemüse . . 60
Korinthen-Brot . . . 208
— brötchen 208
Kräuter-Kartoffeln . 81
— nudeln 51
— spaghetti 51
— sauce 34
Kranz, feiner 259
— kuchen 210
Krauskohl 65
Kraut-Salat, gem. . . 76
— salat, roher . . . 69
— suppe mit Fisch . 26
Krebssuppe, falsche . 20
Krümeltorte m. Obst . 259
„Krusen Brunen" . . 248
Kuchen-Brot 207
— michl 163
Küchenmaschinen 305-306
Kühlschrank . . 293-295
Kümmelstangen . . 254
Kürbis 63
— flammeri 172
— Gemüsesalat . . . 75
— kompott 181
— suppe m. Sellerie . 20
— suppe m. Saft . . 29
Kuvertüre 277

Labskaus 85
Lagentorte 271
Lammbraten 128
Lauch-Gemüse . . . 66
— kartoffeln 81
— salat 71
— suppe m. Sellerie . 21
Leber 104
— klößchen 32
— klöße 49
— knödel 49
— pastete 130
— pudding 141
— reis 31
— spätzle 53
Liebesknochen . . . 249
Linsen-Eintopf . . . 85
— suppe 26
Linzer Torte 271
Lungenragout . . . 122

Madeirasauce . . . 37
Mailänder Spaghetti . 51
Mais-Brei, gebacken . 52
— grießbrei 52
Makkaroni 50
— auflauf m. Käse . 157
— auflauf m. Schinken 157
— pudding 141
Makronen 250
— füllung 275
— torte 270
Mandel-Häufle . . . 250

Seite

Mandel-Kränze . . . 242
— kranz 198
— kuchen 193
— milch . . . 38, 298
— sandtorte 258
— stolle 202
— torte, große m. Nuß 265
Mangold-Blätter . . 60
— stiele 60
Markklößchen . . . 33
Marmelade 290
Marmorkuchen . . . 212
Marzipanfüllung . . 275
Maultaschen . . . 52
Mayonnaise . . . 37, 38
Meerrettich-Creme . 36
— sauce 36
Mehl-Pfannkuchen . 108
— Weißbrotklöße . . 45
Meringen 250
Mignontorte 270
Milch-Creme . . . 175
— Fruchtgetränk . . 299
— punsch 299
— reis 53
— u. Wassersuppen 27-29
Mischbrot mit Hefe 204
— mit Sauerteig 203
Misch-Getränke 298-299
— salate 74-76
Mohn-Kranz . . . 198
— kuchen, Thüringer 196
— pudding 146
— striezel 198
Möhren und Erbsen . 59
Mohrrüben 59
— mit Lauch . . . 59
— Rohkost 67
— salat 72
Mokka-Buttercreme . 274
— buttercreme-Torte . 264
— creme 174
— halbgefrorenes . . 297
Mürbe Schnitten . . 244
Mürbeteig . . 219-221
— boden 265
— für Pasteten . . 221
— kugeln 244
— rolle m. Äpfeln . 221
Muscheln . . . 100-101
Mus 291
— kranz 198

Napfkuchen . . 210, 211
Nieren, geschmort . 118
— suppe 24
Nudel-Auflauf . . . 158
— auflauf mit Quark 164
— Eintopf 89
— pfanne 51
— teig 50
Nudeln, gekochte . . 50
Nuß-Auflauf . . . 167
— blechkuchen . . . 210

Seite

Nuß-Buttercreme . . 274
— creme 274
— hörnchen 239
— kranz 197
— Mandeltorte, große 265
— pudding 146
— stangen 245
— torte, einfache . . 261
— torte, feine . . . 265
Nürnberg. Lebkuchen 253

Oblatenwaffeln . . . 281
Obst-Auflauf . . . 165
— blechkuchen . . . 220
— flammeri v. frischen Früchten 171
— flammeri v. getrockneten Früchten . . 172
—, haltbarmachen . 284
— Krümeltorte . . . 259
— kuchen 194
— kuchen, Thüringer 195
— michl 165
— pfannkuchen . . . 108
— suppe 30
— suppen 29-31
Obsttorte mit Biskuit 265
— mit Hefeteig . . . 257
— mit Mürbeteig 266, 267
— mit Rührteig . . 258
— mit Sandteig . . 258
Ochsenschwanzsuppe 18
Ofenschlupfer . . . 165
Omelette 113
Ostpr. Honigkuchen . 228

Panieren . . . 101-102
Paprika-Gurkengemüse 61
— schoten-Eintopf . 87
— schoten, gefüllte . 119
— Tomatengemüse . 61
Parmesanpudding . 140
Pasteten v. Blätterteig 255
— Mürbeteig . . . 221
Pellkartoffeln . . . 78
Pfannengerichte 101-110
Pfefferkuchen „Dicker Karl" . . 229
— plätzchen 246
Pfirsiche in Vanillecreme . . 173
Pfirsichkompott . . 180
Pfitzauf 163
Pflastersteine . . . 247
Pflaumen-Eierkuchen 110
— grütze m. Sago . . 173
— grütze m. Stärke . 172
— kompott 180
— strudel 226
— suppe 30
Pichelsteiner . . . 87
— mit Fisch 89
— mit Mark 86
Pilzauflauf 152

Seite

Pilzauflauf mit Kart. 154
Pilz-Bratlinge . . . 105
— pudding 143
— sauce 35
— suppe 20
Pilze 62
Piroggen 236
Plinsen 106
Plumpudding . . . 145
Plunderteig 224
Pochierte Eier . . . 112
Polenta 52
Polnische Biersauce . 37
Pomeranzen-Nüsse . 252
Pommes frites . . . 80
Prager Schinken . . 126
Preiselbeerkompott . 181
Puddinge . . . 139-147
— salzige . . . 140-144
— süße . . . 144-147
Putenbraten 138

Quark-Auflauf . . . 164
— Blätterteig . . . 223
— creme 176
— füllung 275
— kartoffelplätzchen 107
— keulchen 107
— klöße 49
— napfkuchen . . . 213
— plinsen 107
— pudding 146
— schmarrn 109
— schnee 178
— schnitten 108
— spitzen 235
— strudel 225
— taschen 236
Quarktorte mit Äpfeln 260
— m. gek. Masse . . 269
— mit Gitter . . . 269
Quellgerichte . . 50-55
Quittenkompott . . 180

Räderkuchen . . . 235
Ragout 122
— fin 42
Rahmmarinade . . . 76
Rapunzelsalat . . . 70
Rebhühner 136
Rehbraten 131
Rehrücken (Kuchen) 218
Reiche Ritter . . . 110
Reis-Auflauf . . . 160
— auflauf m. Käse . 158
— pudding 144
— salat 75
— schleim 28
Resteauflauf 155
Rettich und Apfel . . 68
Rhabarber-Creme . . 177
— graupen 54
— grütze 173
— grütze m. Sago . 172

Seite

Rhabarber-Hirse . . 54
— kompott 180
— nudeln 51
— reis 54
Rheinischer Salat . . 75
Rinder-Filet 129
— schmorbraten . . 115
Rindfleisch m. Kohlr. 86
Risotto 54
Roastbeef 128
Roggen-Brot . . . 204
— kliebensuppe . . 28
— plätzchen 254
Rohkost 67-68
Rohrnudeln 168
Röstkartoffeln . . . 81
Rosenkohl 62
Rosenkuchen . . . 199
Rotbars 93
Rote Apfelspeise . . 177
— Grütze 172
— Rüben 67, 68
Roter Rübensalat . . 72
Rotes Rübengemüse 61, 62
Rotgrüner Salat . . 75
Rotkohl 63
Rotzungenrouladen . 93
Rouladen 117
Rührei er 112
Rührteig . . . 210-215
Rum-Buttercreme . . 274
— guß 276
Russ. Tomatensuppe . 27

Sacher-Torte . . . 264
Saftmischgetränk . . 299
Sago-Auflauf . . . 160
— flammeri 171
— pudding 145
Sahne-Cremefüllung . 274
— guß 278
Salate 68-76
— v. gek. Gemüse . 70-72
— v. rohem Gemüse 69-70
Salatmarinaden . . 76
Salziger Käsestrudel . 226
Salziges
Fettgebäck . 236-237
Salz-Kartoffeln . . 77
— kuchen 209
— mandeln 256
— stangen 254
Sandkuchen 215
— Obsttorte 258
Sandwaffeln 280
Saucen 34-40
— salzige 34-38
— süße 38-40
Sauerampfersuppe . 20
Sauerbraten 115
Sauerkraut . . . 64, 68
— Möhrensalat . . 74
— salat 70
Sauerteigherstellung 203
Savarin 167

Seite

Schalkartoffeln . . 78
— im Backofen . . . 78
Schalttabelle
für Backofen mit
Stufenschaltung . 186
Temperaturregler 188
Schaumomelette . . 113
Schinken-Hörnchen . 255
— Kartoffelpudding . 140
— Semmelrand . . . 158
Schleie, blau 97
Schmarrn . . . 108, 109
Schmorgerichte . 114-120
Schmurks 84
Schnecken 239
Schneeklößchen . . 33
Schnittlauchküchle . 236
Schnitzbrot 207
Schokoladen-Auflauf 166
— biskuittorte . . . 262
— brezeln 241
— buttercreme . . . 274
— buttercremetorte . 264
— creme 174
— eis 297
— flammeri 169
— guß 277
— halbgefrorenes . . 297
— honigkuchen . . 230
— kuchen 211
— muscheln 251
— sauce 39
— pudding 146
— torte, einfache . . 261
— torte mit Sahnen-
nußcreme 264
Schollen in Wein . . 93
— rouladen 93
Schrottorte m. Äpfeln 268
Schupfnudeln . . . 79
Schürzkuchen . . . 235
Schusterjungen . . 209
Schusterpfanne . . . 84
Schwarzbrotauflauf . 163
Schwarzwurzel-Fricco 87
— pudding 143
— salat 71
— suppe 20
Schwarzwurzeln . . 66
— in holl. Sauce . . 66
Schwedenmilch . . . 299
Schweine-Braten . . 126
— filet 127
— fleisch m. Möhren . 83
— kotelett 103
— rippchen m. Möhren 83
— rücken 127
— schmorbraten . . 116
Schwemmklößchen . 31
Schwenkkartoffeln . 78
Sellerie-Apfel-Salat . 70
— cremesuppe . . . 21
— gemüse 66
— kartoffeln 81

Seite

Sellerie-Lauchsuppe . 21
— salat 71
Semmel-Kartoffel-klößchen 33
— kloß, großer . . . 44
— klößchen 33
— klöße 45
— pudding 146
— pudding mit Schokolade . . . 146
— rand m. Schinken . 158
— suppe 28
Senfsauce 37
—, abgeschlagene . . 36
S-Gebäck, feines . . 245
Sirup-Blechkuchen . 228
— und Honigteig 226-231
— kuchen in der Kastenform . . . 230
— plätzchen 249
— printen 248
Sommersalat . . . 70
Spaghetti 50
— Mailänder 51
— salat 75
Spanisch-Fricco . . 88
Spanischer Eintopf . 84
Spargelauflauf mit Kartoffeln . . 148
— mit Käse 150
— mit Reis 149
Spargel-Pudding . . 143
— salat 70
— sauce 34
— suppe 20
Spätzle 53
Speck-Essigmarinade 76
— pfannkuchen . . 108
— sauce 35
— täschchen 256
Spekulatius 242
Spiegeleier 112
Spinat 60
— auflauf 151
— pudding 142
— suppe 20
Spitzbuben 245
Springerle 252
Spritzkuchen . . . 236
Sprossenkohl . . . 65
Stachelbeer-Grütze . 172
— kompott 179
Stangenspargel . . 65
Steaks 104
Steinbutt, gedünstet . 95
Stolle, Dresdener . . 201
Straßb. Kartoffeln . 154
Strauben 236
Streusel-Kuchen . . 194
— plätzchen 246
Strudelteig 224
Stückkartoffeln . . 78
Südd. Schnitzbrot . . 207
Süßspeisen, kalte 168-178

Seite

Sultancreme 175
Suppen 17-31
— einlagen . . . 31-33
—, sättigende . . 24-27
Szegediner Gulasch . 85

Tauben-Brühe . . . 22
—, gefüllte 137
Tauchsieder 300
Teelimonade 299
Teemaschine 301
Teigbereitung . . . 183
Teltower Rübchen . 63
Thüringer Klöße . . 48
— Mohnkuchen . . . 196
— Obstkuchen . . . 195
Thunfischbraten . . 99
Tisch- und Küchengeräte . . . 300-306
Tomaten-Auflauf . . 152
— auflauf m. Gurken 153
— gefüllte 41
— gemüse m. Gurken 58
— gemüse m. Paprika 61
— kartoffeln 81
— marinade 76
— nudeln 51
— salat m. Auberginen 75
— sauce 35
— suppe 21
— suppe, Russische . 27
Torten . . . 257-272
— füllungen . 273-275
— füllung, einfache . 275
— füllung m. Brot . . 275
Träubeletorte . . . 268
Trocknen im Backofen 288
Türkisches Pilaw . . 89
Tutti-Frutti 176

Vanille-Buttercreme . 274
— buttercreme-Torte 264
— eis 296
— flammeri 170
— halbgefrorenes . . 297
— hörnchen 246
— kipferl 246
— plätzchen 252
— sauce 39
— suppe 28
Veget. Mayonnaise . 38
Veget. Eintopf . . . 90
Veget. Hackbraten . 120
Veget. Viererlei . . 89
Verlorene Eier . . . 112
Vorspeisen . . . 41-43

Wachsbohnen . . . 57
Wärmeplatte . . . 303
Waffeleisen 303
Waffeln . . . 278-282
—, einfache, feine, weiche 279
Wasser-Biskuittorte . 262

Seite

Wasser-Biskuitrolle . 218
— kocher . . . 300-301
— u. Milchsuppen . 27-29
— reis 54
Wein-Creme 176
— cremefüllung . . 275
— gelee 178
— kraut 63
— Sagoflammeri . . 171
— schaumsauce . . . 40
— suppe 31
Weißbrot freigeschobenes . 206
— v. gebrühtem Teig 206
Weiße Bohnensuppe . 25
— Bohnensuppe mit Hammelfleisch . . 26
Weißkohl bayer. Art . 64
— auflauf 156
— mit Kümmel . . . 63
— salat 71
Weizen-Flockenaufl. . 162
— schrotbrot 206
— schrotsemmeln . . 209
Welfencreme 174
Westf. Blindhuhn . . 84
— Kartoffelsalat . . 74
Wickelkuchen . . . 199
Wiener Hörnchen . . 238
Wild-Braten . . 131-134
— entenbraten . . . 136
— fleisch-Eintopf . . 86
— schweinbraten . . 133
— suppe 19
Windbeutel 249
Wintersalat 76
Wirsing-Eintopf . . 86
Wirsingkohl 64
Worpsweder Torf . . 260
Wurst, haltbarmachen 286
Würstchen in Blätterteig . . . 256

Zimt-Röllchen . . . 282
— sterne 251
Zitronen-Buttercreme 274
— creme 176
— creme mit Wein . . 177
— guß 276
— marinade 76
— milch 299
— suppe 31
Zucker-Guß 276
— kuchen, auf Hannoversche Art . . 192
— tabelle 289
Zungenragout . . . 121
Zwetschgenknödel . . 48
Zwiebäcke mit Guß . 240
Zwiebeln, überbacken 159
Zwiebel-Gemüse . . 62
— kuchen 202
— sauce 36
— suppe m. Kartoffeln 27

Druck: Dr. Hans Muschke, Berlin-West